Oecon. 2172 m

<36602700530019

<36602700530019

Bayer. Staatsbibliothek

Sophie Julia: Weiler,
geb: Gostenhof.
Verfasserin des Augsburger Koch=
Buchs.
Geb: im Jahr 1750, und gest: 1810.

Augsburgiſches
Kochbuch.
Zweiter Theil.

Aus den
hinterlaſſenen Papieren der Verfaſſerin des
erſten Theils
Sophie Juliana Weiler,
ausgearbeitet von ihrer Tochter
Jacobine Weiler.

Eine Ergänzung

des erſten Theiles, zugleich aber auch ein für
ſich ſelbſtſtändiges Küchenwerk mit mehr als
700 Recepten und verſchiedenen Haushal-
tungsgegenſtänden.

Zweite, einzig rechtmäßige Original-Auflage.

Mit dem Portrait der Verfaſſerin.

Regensburg und Landshut, 1835.
Verlag von G. Joſeph Manz.
(Krüll'ſche Univerſitätsbuchhandlung.)

B S B
MÜNCHEN

07/93/284

Zueignung

an die

Freunde und Gönner

der

edlen Kochkunſt

und der

nützlichen Hauswirthſchaft.

Meinen verehrteſten nahen und entfernten Freunden und Freundinen, ſo wie den Gönnern und Beförderern der edlen Kochkunſt, welche durch eine alle meine Erwartung übertroffene zahlreiche Theilnahme an der für die Herausgabe meines Kochbuches eröffneten Subſcription, mir, ein mich ſo hochehrendes Zutrauen bewieſen haben, und noch beweiſen werden; übergebe ich als ein Denkmal meines innigſten ergebenſten Dankes dieſen meinen erſten ſchriftſtelleriſchen Verſuch.

Möchte mein eifrigſtes Beſtreben, mein heiſſer Wunſch einen angenehmen und gemeinnützigen Beytrag für das Gebieth der Hauswirthſchaft darin herzuſtellen, mich nicht irre geleitet haben, dann fühle ich mich überreich belohnt, und ich darf mich der frohen Ueberzeugung hingeben, daß die Lehren und Unterweiſungen meiner verdienſtvollen ſeligen Mutter, welche ſie von meiner früheſten Jugend an mir widmete, von gedeihlichem Erfolge geweſen ſind. — Die Haushaltung mit allen ihren Zwei-

gen, war ſtets eines meiner angenehmſten Geſchäfte, und daher unterzog ich mich mit Luſt und Liebe den an mich zahlreichen ergangenen Aufforderungen zur Herausgabe dieſes zweyten Theiles des Augsburgiſchen Kochbuches.

In dieſem ſuchte ich die Regeln der Sparſamkeit in der Speiſen-Zubereitung mit der Eleganz im Anrichten derſelben zu verbinden, und ſorgte für eine angenehme und zweckmäſſige Auswahl der Gerichte, wobey mir die Grundſätze der Reinlichkeit,

der Geſundheit und der Appetitlichkeit ſtets vor Augen ſchwebten. Dabey ſtrebte ich nach der möglichſten Klarheit und Deutlichkeit im Vortrage der Kochvorſchriften und wollte hierin lieber in den Fehler der Wiederholung als der Unverſtändlichkeit verfallen.

Abſichtlich ließ ich die Vorſchriften zur Herſtellung koſtbarerer und wohlfeilerer Speiſen miteinander abwechſeln, weil dieſes Kochbuch gemeinnützig werden, und nicht blos für die mittlern Stände der Ge-

ſellſchaft beſtimmt ſeyn ſollte. Zudem kann mich der Vorwurf nicht treffen, als erfoderten meine Küchen-Rezepte zu vielen Aufwand, weil ich öfters bey dieſen bemerkt habe, welche Zuthaten hinweggelaſſen werden können, wenn man ihre Zubereitung einfach und minder koſtſpielig wünſcht.

Mit dem innigſten Wunſche, daß das wirkliche Erſcheinen dieſes Kochbuches Ihren zutrauensvollen Erwartungen entſprechen, und dieſer Verſuch meinen Beruf in

die Fußſtapfen meiner ſeligen Mutter zu treten rechtfertigen möge, wiederhole ich meinen tiefgefühlten Dank für Ihre gütige Theilnahme, womit Sie das Hervortreten dieſes Buches befördern, und die ergebenſte Bitte um eine gütige Aufnahme dieſes erſten öffentlichen ſchriftſtelleriſchen Verſuches.

Augsburg im Monat April 1829.

Jacobine Mittermayr, Wittwe,
geborne Weiler.

Vorwort.

Der Menſch lebt nicht vom Brod allein! Dieſes alte und wahre Wort finden wir allenthalben wohin wir unſere Blicke wenden, beſtätiget. Je weiter der Menſch ſich von dem Natur=Zuſtande entfernt, je mehr die Cultur ſich ausbreitet, um deſto gröſſer und mannigfaltiger werden ſeine Bedürfniſſe, deſto mehr erweitert ſich der Wunſch nach der Vervielfältigung ſeiner Genüſſe. Unter den letztern

nehmen die Tafelfreuden mit eine Hauptſtelle ein, und ſelbſt die ſchlichte Hausmutter ſucht zuweilen, beſonders bey gewiſſen öffentlichen und Familien-Feſten, ihren ſonſt frugalen Tiſch etwas ſorgfältiger auszuſtatten und mit beſſern Speiſen als gewöhnlich zu beſetzen.

Dieſes Behagen an abwechſelnden Speiſen und Getränken, iſt bey dem Menſchen-Geſchlechte, welches ſo gerne der Veränderung in Befriedigung ſeiner Bedürfniſſe, in dem Forſchen nach Vergnügen und nach Unterhaltung fröhnt, in einer Welt voll Wandlung und Wechſel, ſehr natürlich, wo ſelbſt das „toujours perdrix“ am Ende ermüdet.

Beſonders ſind Veränderungen in den Gerichten Jedem erwünſcht und angenehm. Eine gut zubereitete Hausmannskoſt iſt zur Erhaltung der menſchlichen Kräfte und der Geſundheit unentbehrlich. Die zuweilen mitunter aufgeſetzten piquanten Leckerbiſſen reizen den Appetit und

es gibt nicht leicht einen Altar, an welchem fröhlicher und ſchneller, ſehr anhängliche, wenn auch oft nur temporäre Freundſchaften geſchloſſen werden, als an der Tafelrunde, wo die Opfer liebliche Wohlgerüche aus der dampfenden Schüſſel verbreiten und das flüſſige Gold im Glaſe perlt. Der Tiſch iſt nicht ſelten das Sans souçi ſelbſt grämlicher Männer, an welchem dieſe die Sorgen des Lebens vergeſſen, und daß das gut Eſſen und Trinken, Leib und Seele zuſammen halte, wer liebt nicht die Darſtellung dieſes allbekannten Sprichwortes in Gedanken, Worten und Werken?

So gewiß es nun iſt, daß geſunde, kräftige, nahrhafte, zuweilen leckere Speiſen zum Wohlbehagen, zur Geſundheit und zur Fröhlichkeit die erſten und kräftigſten Behelfe liefern, ſo gewiß iſt es auch, daß jeder Beytrag aus einer erfahrnen Küchenfreundin Hand, zu den zahlreichen Schriften der bereits erſchienenen Kochbücher gefügt, vielen unſerer fleiſſigen deut-

ſchen Hausfrauen und manchen lernbegierigen Kö-chinen eine willkommene Gabe iſt.

„Ich weiß gar nicht mehr was ich meinem Manne, meiner Herrſchaft kochen ſoll,“ hört man manches Weibchen, manche Köchin, trotz dem vermeintlichen Ueberfluſſe an Kochbüchern, aus-rufen. Dieſer oft gehörte Wunſch, dieſes Verlangen, hat ſchon meine ſelige Mutter zur Herausgabe ihres vortrefflichen Augsburgiſchen Kochbuches beſtimmt, deſſen erſt vor Kurzem erſchienene ſiebenzehnte Auflage zeigt, wie ganz richtig ſie gerechnet habe. Dergleichen noch immer hörbare Wünſche und Erkundigungen haben auch mich beſtimmt, den reichen Vorrath ihrer Papiere zu benützen, aus welchen ſie ſelbſt einen zweyten Theil ihres Kochbuches zu verfaſſen gedachte. Die ſpätern Krankheits-Anfälle dieſer meiner edlen, mir ewig unver-geßlichen Mutter, traten ſtörend zwiſchen ihr Wollen und Vollbringen. Daher legt die Un-terzeichnete dieſen zweyten Theil einem verehr-

lichen Publikum mit dem gerührteſten Danke für deſſen in zahlreichen Subſcriptionen beurkundete Theilnahme und mit der Verſicherung ergebenſt vor, daß, mögen auch andere Kochbücher ſich des Aushängſchildes, als ſey ihr Machwerk aus den Papieren der ſeligen Frau Sophie Juliana Weiler geſchöpft oder verbeſſert, bedient haben, jene Papiere nur allein in meinen Beſitz gekommen ſind.

Uebrigens kann dieſer zweyte Theil des Augsburgiſchen Kochbuches als ein von dem erſten Theile getrenntes ſelbſtſtändiges Küchen-Werk betrachtet werden; indeſſen werden die Beſitzer des erſten Bandes in ihm, eine ſehr willkommene Ergänzung mancher von meiner Mutter, in der Hoffnung einen zweyten Theil zu ſchreiben, gelaſſenen Lücke finden.

So lege ich denn im Vertrauen auf die Güte und Nachſicht der Freunde und Beföderer der Kochkunſt, dieſen meinen erſten ſchriftſtel-

leriſchen Verſuch ergebenſt vor Augen, und wenn der Eine oder der Andere daran Ausſtellung ſucht und findet, welchem Haſchen nach Mångeln bey der heutigen Recenſir=Sucht ſelbſt die vortrefflichſten Werke nicht entgehen kônnen, ſo muß ich mich eben mit dem Motto des erſten Theiles zu beruhigen und zu trôſten ſuchen:

„Es iſt leichter tadeln als beſſer machen!“

Küchen-Vorkenntniſſe
als
Einleitung.

Kochen iſt keine ſo leichte Sache als man gewöhnlich glaubt. Köchinen gibt es freylich in ſolcher Menge, daß, träfen die Benennungen mit den erfoderlichen Kenntniſſen und Fertigkeiten ſtets zuſammen, man mit Recht fragen könnte, wozu bey dem Vorhandenſeyn ſo vieler Dienſtbothen, welche den Namen Köchinen führen und ſich als ſolche verdingen, noch mehr Kochbücher nöthig ſind?

Allein zwiſchen Kochen, und gut, wohlſchmeckend, ſparſam und mit Einſicht kochen, iſt eine groſſe Kluft befeſtiget.

Das Wahre der Kochkunſt erfodert etwas mehr als blos ein Untereinandermengen mehrerer Ingredienzien, in einem Küchentopfe, die Fertigkeit dieſen an's Feuer zu rücken, ein wenig darin zu rühren bis man glaubt, die Speiſe ſey nun gekocht, ohne ſich weiter um ihren Wohlgeſchmack beſonders zu bekümmern.

Man hat gar manche Schriften bisher im Publikum, unter dem Titel: Der Mann, die Frau, die Braut, wie ſie ſeyn ſoll, erſcheinen laſſen.

Gewiß wäre es eine nicht minder verdienſtliche Beſchäftigung, wollte eine erfahrne Hausmutter eine Abhandlung unter der Aufſchrift: Die Köchin wie ſie ſeyn ſoll, herausgeben.

Das Gebieth der Kocherey iſt ein weites Feld; es gehörig zu bearbeiten, ſetzt eine Menge von Kenntniſſen und Erfahrungen voraus, und die Fertigkeit in der Bereitung ſchmackhafter und der Geſundheit zuträgliche Speiſen, gehört gewiß unter die wichtigſten und dankbarſten Beſchäftigungen im Kreiſe der häuslichen Geſellſchaft.

Wirklich muß man bey dem fortſchreitenden Belehrungseifer unſeres Zeitalters ſehr und mit Recht ſich darüber wundern, daß man in ſo manchen der weiblichen Erziehung gewidmete Inſtitute, es ſo unverantwortlich vernachläſſiget, den darin erzogenen Töchtern, eine Summe von Haushaltungs-Kenntniſſen und Fertigkeiten in der Kochkunſt beyzubringen, und eben ſo wenig dafür ſorgt, Kochſchulen und Unterrichts-Anſtalten zu errichten, weil es ſelbſt Frauenzimmern von guter Familie wohl anſteht, ſich auch hierin Kenntniſſe und Erfahrungen zu ſammeln.

Die ſchöne, edle Philippina Welſer aus Augsburg, nachmalige Gemahlin des Erzherzogs Ferdi-

nand von Oeſterreich, hielt es nicht unter ihrem Stande, eigenhändig eine Sammlung von Küchenrezepten für ſich zu ſchreiben, welche noch in der kaiſerlichen Bibliothek in Wien aufbewahrt wird. Die praktiſche Geſchicklichkeit in der Küche, beruht auf gewiſſen Grundregeln, welche man nicht blos im Kopfe, ſondern auch in der Uebung haben muß; will anderſt die Hausfrau und die Köchin ihrem Beruf mit Ehren vorſtehen.

Iſt die Erſtere nicht im Stande, der Letztern die gehörigen Winke und Anweiſungen zu ertheilen, und kann ſich die Magd nicht an ihre Gebietherin wenden, um nöthige Aufklärung und Belehrungen zu erhalten, dann ſteht die Frau unter der Herrſchaft der Magd, und im Hausweſen wie in der Küche ſteht es nicht zum beſten.

Eine Köchin wie ſie ſeyn ſoll, muß ſich den Inbegriff derjenigen Kenntniſſe und Eigenſchaften erwerben, deren Geſammtheit ihr gegründete Anſprüche auf den Ruf der Vorzüglichkeit ſichert.

Sie muß ſich daher Vorkenntniſſe und praktiſche Fertigkeit erwerben, mit dem Fleiſſe, guten Willen, Aufmerkſamkeit, Beſonnenheit, Bedachtſamkeit, Ordnungsliebe, Reinlichkeit, Sparſamkeit und Treue verbinden. Die Vorkenntniſſe beſtehen darin, daß ſie die Vortheile des Einkaufes der Lebensmittel und

der übrigen Küchen-Erfoderniſſe auf dem Markte, gehörig verſtehe und gewiſſenhaft beſorge, das heißt die gute und ſchlechte Beſchaffenheit der Viktualien kenne, und zu beurtheilen wiſſe, daß ſie es verſtehe, eine Küche gehörig einzurichten, die nothwendige Eintheilung in der Zeit und in der Folgenreihe der Küchenarbeiten zu machen, und mit der zweckmäſſigen Beſchaffenheit der Materialien, welche ihr als Behelfe zum Kochen dienen müſſen, als: der Kochgeſchirre, des Holzes u. ſ. w.) bekannt ſey. Eine ſorgfältige Hausfrau wirft ohnehin, ehe ſie ſich in eine Wohnung einmiethet, bey ihrer Beſichtigung den erſten Blick in die Küche, ob ſie freundlich und helle ſey, und dabey Raum genug zur freyen Bewegung darbiethe, ob ein ſchöner Herd, ob die Gelegenheit warmes Waſſer bey der Hand zu haben, oder ein in Augsburg ſogenanntes Schifflein, eine wohl angebrachte Bratröhre nicht fehle, ob es nicht an Küchenkäſten mit paſſenden Thüren, an dem ſich mit durchlöchertem Blech bedeckte Oeffnungen befinden, welche der Luft den Zutritt geſtatten; dem Ungeziefer aber den Eingang verwehren, ermangle; ob Rahmen und Leiſten mit Einſchnitten zur Aufbewahrung der Geſchirre und Pfannen vorhanden ſind, ob es in der Küche nicht rauche und dergleichen. Ihr bleibt das Fehlende der Kücheneinrichtung überlaſſen, welche nach der gröſſern oder mindern Wohlhabenheit der Fa-

milie vollſtändiger oder mangelhafter iſt. Indeſſen wird eine ſorgſame Hausmutter ſich eher in andern Dingen etwas verſagen, als hier Lücken bemerken wollen.

Die Köchin, welche in der Küche ihren angewieſenen Wirkungskreis findet, ſoll vor allen Dingen wiſſen, wie das Geſchirr, in welchem ſie kocht, beſchaffen ſeyn müſſe. Bey den Kupfergeſchirren hat ſie darauf zu ſehen, daß dieſe Inwendig die gehörige Verzinnung haben, und hat dieſe hier und da durch den Gebrauch Noth gelitten, ſo muß für die augenblickliche Verbeſſerung Sorge getragen werden. Die Aechtheit oder die Verfälſchung der Verzinnung zu beurtheilen, iſt übrigens nicht die Sache der Köchin, da die Geſundheits-Polizey an jedem Orte darüber zu wachen hat, daß ſich die Gewerbsleute bey dergleichen Arbeiten keiner ſchädlichen Beſtandtheile bedienen. In dergleichen Gefäſſe dürfen ohnehin die Speiſen, beſonders, wenn dieſe Säuern bey ſich führen, nie lange, am allerwenigſten über Nacht ſtehen bleiben. Kupferne Kochgeſchirre müſſen immer vor und nach dem Gebrauche ſorgfältig gereinigt und ausgetrocknet werden, damit nicht die darin zurückgebliebene Feuchtigkeit den Anſatz des Grünſpanns befördere.

Eiſerne Kochgeſchirre werden ohnehin wenig mehr benützt; ihr Gebrauch iſt deswegen bey vielen Gerich-

ten nicht rathſam, weil das Eiſen ihre Farbe verändert.

Man koche nur Milchſpeiſen in eiſernen Gefäſſen, und man wird ſich bald davon überzeugen können.

Gebraucht man indeſſen Kochgeſchirre von Eiſen, ſo müſſen dergleichen Pfannen oder Tiegel ebenfalls ſehr rein und trocken gehalten werden, um ſie vor dem Anroſten zu bewahren. Nach dem Ausfegen trockne man ſie durchaus ab, reibe ſie mit Sägmehl wohl aus, und verwahre ſie vor dem Rauche und vor naſſen Dämpfen. Vor dem jedesmaligen Gebrauche müſſen ſie gleichfalls abgewiſcht werden. In manchen Küchen hat man die ſogenannten Geſundheits-Geſchirre, welche zwar das theuerſte aber auch die dauerhafteſten und beſten Kochgefäſſe ſind. Welcher Geſchirrart man ſich immerhin bedienen mag, ſo iſt das Reinhalten und ein ſorgfältiges Abtrocknen nach dem Gebrauche ein Haupterfoderniß, um manchen ſelbſt der Geſundheit beeinträchtigende Nachtheile zu begegnen; dabey verſteht es ſich von ſelbſt, daß man zum auswiſchen der Kochgeſchirre ſich keiner ſchmutzigen Fetzen bedienen ſoll.

Töpfergeſchirre ſind das gewöhnlichſte zum Küchengebrauch, zwar ſind ſie leicht zerbrechlich, aber dafür auch beſonders in den Dultzeiten, wo die Vorräthe am irdenen Geſchirre auf mehrere Monate eingekauft werden können, ſehr wohlfeil.

Beym Einkauf ſolcher Töpferwaaren muß man dieſe vorher probiren, ob ſie gehörig ausgebrannt und mit keinen bemerkbaren Riſſen behaftet ſind. Zu dem Ende klopft die Hausfrau oder die Köchin mit gebogenem Zeigefinger wiederholt daran; gibt das Geſchirr einen klaren Klang von ſich, dann iſt es brauchbar, tönt dieſer aber dumpf und tief, ſo fehlt es am gehörig Ausgebranntſeyn, oder es iſt ein unbemerkbarer Riß oder Zerklüftung daran vorfindlich.

Iſt das Gefäß feſt gebrannt, ſo iſt es auch nach obiger Weiſe gut glaſirt und man darf wegen der Schädlichkeit der Glaſur auſſer Sorgen ſeyn, nur müſſen keine ſaure Speiſen darin über Nacht aufbewahrt bleiben.

Das thönerne Kochgeſchirr, ſelbſt, wenn es noch ganz neu iſt, darf nicht unmittelbar nach dem Einkaufe, ohne daß man es vorher ausgebrüht oder eine Zeit lang ausgeſotten hat, gebraucht werden. Nach dem Ausbrühen wird es umgeſtürzt, weil der Dunſt es haltbarer macht, und das Waſſer von ſelbſt ablauft. Dieſes Umſtürzen ſoll man nach jedesmaligem Gebrauche, wenn das Gefäß noch warm iſt, beobachten, weil man bemerkt haben will, daß dieſes zu der längern Haltbarkeit der Kochgeſchirre beytrage.

Gegenwärtig gibt es in den Küchen ſogenanntes Steingut, in welchen ſelbſt Eſſig-, Milch-, und Butterſpeiſen am unſchädlichſten aufbewahrt werden können. Dieſe Steingutgefäſſe müſſen, wenn ſie noch neu ſind, mit Milch ausgeſotten werden; ehe man darin kochen will, ſoll man gleichfalls Milch darin ſieden, weil dergleichen Geſchirre gewöhnlich nicht eigentlich zum Kochen, ſondern nur zur Aufbewahrung kalter Speiſen benützt werden. Die Milch erwärmt ſie durchaus und macht ſie zugleich dauerhafter. Porzellangeſchirr, ſowohl als Steingut, darf bey dem Anrichten und Einfüllen der warmen Speiſen nicht auf Stein, oder kalte Stellen geſetzt werden, weil es ſonſt zerſpringt. In Ermanglung eines Anricht-Tiſches muß ein hölzernes Teller unter dieſe Steingutteller und Schüſſel geſtellt werden.

Es iſt ferner nicht einerley, welche Holzarten auf dem Herde oder bey Zubereitung der Speiſen brennen.

Das harte Holz von Birken oder Buchen, gibt ein langſames und kräftiges Feuer und eine gute Laugaſche.

Beym Spießbraten darf blos dieſes gebraucht werden. Eichenholz taugt nicht ſo gut zum Kochen, weil die Aſche davon als Lauge die Wäſche röthet. Auch beym harten Holz muß man vorzüg-

lich darauf ſehen, am Herde recht ausgetrocknetes Holz zu haben. Das friſche noch grüne, entzündet ſich nicht nur äuſſerſt langſam, ſondern es brennt auch ſchlecht, und der Qualm der nicht in die Höhe ſteigt, zieht ſich an die am Feuer ſtehenden Speiſen und theilt ihnen einen häßlichen Geſchmack mit.

In die Bratröhren oder im Ofen, dürfen zugedeckte Speiſen, beym weichen Holz, welches eine ſchnelle Hitze gibt, gekocht werden, der Deckel des Topfes verwehrt den Kohlen und der Aſche den Zutritt und das Eindringen des Rauches. Kochereyen dürfen nie ſo nahe zum Feuer geſtellt werden, daß dieſes an den Topf hinſchlägt, weil die Speiſen ſich dadurch gerne anlegen, der Rauch aber und der Brandgeſchmack alles Eſſen verdirbt.

Eine gute Köchin wird mit dem Holze ſparſam umgehen, nicht Scheiter aufeinander thürmen, um deſto ſchneller fertig zu ſeyn. Was mit der gehörigen Aufmerkſamkeit, bey mäſſigem Feuer allmählig kocht, wird nicht blos überflammt, ſondern von Innen heraus durchaus gar und mithin genießbarer und geſünder zubereitet. Vieles auf Schmidkohlen zu kochen, iſt weder rathſam noch wegen den Kohlendämpfen geſund. Durch ſie werden die Kochgeſchirre untertrieben und deſto eher unbrauchbar.

Beym Backen eines Auflaufes auf Küchenkohlen muß man darauf ſehen, das Auflaufblech auf einen Dreyfuß zu ſtellen, und wohl ausgebrannte Kohlen, die keinen ſogenannten Brand haben, das heißt, welche noch halb Kohlen halb Holz ſind, zu nehmen.

Gutes Waſſer iſt gleichfalls ein Haupterfoderniß in der Küche. Man theilt dieſes in hartes und weiches Waſſer ein. Die im harten Waſſer gekochten Speiſen brauchen immer länger bis ſie genießbar werden. Grünes blättriges Gemüſe behält im harten Waſſer gekocht eine ſchöne grüne Farbe bey. Röhrwaſſer iſt weicher als Gumperwaſſer, und daher iſt das erſtere zum Kochen ſtets empfehlenswerther. Das Waſſer aus neuen Gumpbrunnen hat viel Salpeter bey ſich, welche das darin gekochte Fleiſch roth färben. Hülſenfrüchte müſſen ſtets mit Röhrwaſſer gekocht werden. Die Beſchaffenheit des Waſſers iſt in mehreren Gegenden verſchieden, und man bemüht ſich oft vergebens, es gut zu bekommen. Das gute Waſſer muß kryſtallrein, klar, geruch- und geſchmacklos ſeyn, und gerüttelt Perlen an dem Glaſe anſetzen, darf aber nicht ſchäumen. Modriges Waſſer wird durch das wiederholte Ablöſchen von Eiſen oder Kohlen in demſelben verbeſſert. In den Pumpbrunnen wird es vom widrigen Beygeſchmack und Inſekten durch das Hineinwerfen einer Menge Salz gereiniget.

Fleiſſige Köchinen dürfen ſich übrigens das Waſſerholen nicht verdrieſſen laſſen, damit ſtets ein Vorrath an dieſem zum Kochen bereit ſey, zur ſchnellen Begegnung einer Feuersgefahr und zur Löſchung des am Herde vermehrten Durſtes.

Waſſer, welches man zum Kochen verwendet, darf nie zu lange in der Küche geſtanden haben, weil ſich der Staub und Rauch hineinzieht und dieſe Flüſſigkeit vom langen Stehen einen Nebengeſchmack, nicht ſelten auch einen unangenehmen Geruch von dem Gefäſſe, in welchem es ſteht, bekommt.

Es gilt als Regel, jede Speiſe in ganz reinem Waſſer zuzuſetzen.

Wo man hölzerne Waſſereimer hat, müſſen dieſe über Nacht umgeſtürzt werden, und von dem nächſten Waſſerholen durchaus getrocknet werden, weil Waſſer und Holz im Innern des Gefäſſes einen ſchlamigen Ueberzug (Anſatz) erzeugt.

In ihrem Reiche, der Küche, muß die ſorgſame Köchin ſich die Handhabung der größten Ordnung und Reinlichkeit angelegen ſeyn laſſen. Schmutz und Unordnung ſteht mit ihrem Berufe in dem offenbarſten Widerſpruche; eine ſchmutzige Küche und Köchin verſcheut die Eßluſt anſtatt ſie zu wecken, und wirſt auf das Ganze der Haushaltung ein nachtheiliges Licht.

Man muß die Küche ſehen laſſen dürfen; dort muß Alles glänzen und funkeln, Alles ſeine gehörige Stelle einnehmen, damit nicht die beſte Zeit mit Suchen verloren gehe. Holz und Waſſer an einem handſamen Orte untergebracht, jedes Geſchirr an ſeinem geeigneten bequemen Platze ſeyn, und je nachdem es ſeltener oder öfter gebraucht wird, näher oder entfernter vom Herde ſtehen.

Salz ſoll nie in kupferne, blecherne oder ſonſt andern Metallgefäſſen aufbewahrt werden. Am beſten geſchieht dieſes in einem mit einem Holzdeckel verſehenen Topfe aus Steingut.

In einer wohl eingerichteten Küche, darf ferner ein reiner Tiſch, zum Anrichten der Speiſen nicht fehlen, er muß beym Gebrauche mit einem reinen Küchentuch bedeckt werden, damit die Teller oder Schüſſeln, welche zu Tiſche kommen, unten rein bleiben. Zum Verhauen des Fleiſches ſoll dort ein reiner, auſſer der Zeit des Gebrauches mit einem ſtets rein gefegten Deckel verwahrter, Hackblock ſtehen.

Stößt die Köchin etwas im Mörſel, ſo wird er vor und nach dem Stoſſen ſorgfältig ausgewiſcht; während dem Kochen darf kein durcheinander ſchmutziger Kochgeſchirre auf dem Herde ſtehen, jedes muß nach dem Gebrauch auch bey Seite geſtellt werden, bis nach Vollendung der ganzen Kocharbeit das täg=

liche allgemeine Ab- und Ausſpühlen der Kochgefäſſe vorgenommen werden kann.

Gewiſſe Speiſen müſſen ihre eigenen Geſchirre haben, weil ſich gerne der Geruch der einen Speiſe, welche der andern nicht mitgetheilt werden darf, feſtſetzt.

Die Köchin hat ferner die Beſtimmung, auf dem Markte die Lebensmittel mit Beobachtung der gehörigen Sparſamkeit einzukaufen. Dort ſoll ſie ihre Geſchäfte ſchnell und hurtig abthun, nicht die Zeit verplaudern, und um das Verſäumte einzubringen, in Eile, das ihr zunächſt ſtehende um jeden dafür verlangten Preis mitnehmen. Bey dieſen Einkäufen ſoll ſie mit Treue und Redlichkeit zu Werke gehen, und ihr Gewiſſen vor den kleinſten Veruntreuungen bewahren. Sie muß ihr Hauptaugenmerk darauf richten, nach der Jahreszeit, nach deren Wechſel die Viktualien von vorzüglicher oder geringer Güte ſind, die beſten Lebensbedürfniſſe einzukaufen. Schlechte, verdorbene Nahrungsmittel ſind der Geſundheit äuſſerſt nachtheilig; daher müſſen auch die Unterſcheidungszeichen der giftigen Kräuter oder Schwämme, welche ſo leicht mit den Gutartigen verwechſelt werden können, die Aufmerkſamkeit der Köchin in Anſpruch nehmen.

Fleiſch von krankem Vieh, kränkelndes Geflügel, abgeſtandene Fiſche, blaue Froſchſchenkeln welche von getödteten Kröten herkommen, ranziger Speck und ranziges Oel, und dergleichen Mandeln, alte Häringe und Sardellen, alter Schinken und geräucherte Blutwürſte, in welchen ſich nach den neueſten Erfahrungen das äuſſerſt ſchädliche und ſogar tödtliche Wurſtgift entwickelt, dürfen durchaus nicht in die Küche kommen.

Mehrere Fiſchroglen, beſonders jener der Barben, wirkt giftartig, auch der Roglen der Hechte und Forellen iſt nicht zum Genuſe geeignet. Am meiſten muß man ſich bey dem Einkaufen der Schwämme in Acht nehmen, weil die eßbaren von den giftigen ſehr ſchwer oft zu unterſcheiden ſind. Ueberhaupt ſind dieſe immer ein verdächtiges Eſſen, und ein entbehrliches Lebensbedürfniß; bunte, hochgeſtielte, und ins blaue ſpielende Schwämme ſoll man nie nehmen. Man hat gerathen mit den Pfifferlingen eine weiſſe Zwiebel mitzukochen, wird dieſe ſchwarz, ſo ſey es Zeit, das Geſchirr mit ſammt den Schwämmen wegzuwerfen. Dieſe Probe, hat ſich bey denſelben Verſuchen nicht bewährt, es laſſe ſich daher dadurch Niemand täuſchen.

Die Linſen und Erbſen müſſen ſorgfältig geleſen und geklaubt werden, auch unter dieſen finden ſich oft der Geſundheit höchſt nachtheilige Sa-

men, dieſes muß mit dem Reis und Habergrütze (Haberkern) geſchehen, weil ſich unter letzterm oft der ſogenannte Tollhaber, welcher an kleinen Schwänzel und an dunklerer Farbe zu kennen iſt, beygemiſcht iſt.

Der Schierling hat groſſe Aehnlichkeit mit dem Peterſil, und heißt deswegen auch Hundspeterling; ſeine dicke fleiſchige Wurzel gleicht dem Paſtinat, und ihr Genuß hat ſchon manches dem Tode überliefert. Er unterſcheidet ſich vom Peterſil und Körbel durch den widrigen Geruch, durch das dunklere Grün, der feinen und ſpitzigern eingeſchnittenen Blätter, durch die Gröſſe der Samendolden.

Um die Schierlingswurzel nicht mit Paſtinat zu verwechſeln, iſt zu bemerken, daß die Wurzel des Letztern weiſſer, ſaftreicher und nicht ſo äſtig iſt.

Iſt der kleine Schierling noch jung, dann kann er nur durch den Geruch von dem ächten Peterling und Körbelkraut unterſchieden werden, auch hängen in der Blüthezeit drey lange ſpitzige Blätter unter den Blumenſtielen des kleinen Schierlings abwärts. Alle Suppenkräuter und Gemüſearten müſſen ſorgfältig vor dem Gebrauch ausgeklaubt, und wegen dem Ungeziefer und Mehlthau, ſorgfältig gewaſchen, beym Kochen aber zugedeckt werden, weil ein Stück-

chen in das Kochgeſchirr gefallener Kalk, heftige Magenübel verurſachen kann.

Die Köchin muß daher allenthalben beym Einkauf, bey Reinigung der Speiſen mit der unerläßlichſten Bedachtſamkeit und Vorſicht zu Werke gehen. Von den grünen Gemüſen ſollen alle gelbe, von Inſekten, ſo wie auch die äuſſerſten Blätter ſorgfältig weggeſchnitten werden. Die Güte des Rindfleiſches hängt vom Alter des Maſtthieres ab; Rindfleiſch darf nicht zu gelbes Fett (Schmollen) haben, ſonſt iſt es vom alten Vieh. Iſt Fleiſch und das Fett daran zu weiß, dann rührt es von zu jungem Vieh her, gibt dann keine kräftige Brühe, und das Fleiſch ſelbſt iſt zu weich oder nicht kernhaft genug.

Gutes Rindfleiſch ſoll eine friſche Röthe haben, das Fett muß gelb aber nicht hochgelb, und die Faſern müſſen zart ſeyn.

Eine matte Fleiſchfarbe, welche ins bläuliche fällt, und zu gelbes Fett, iſt ein ſicheres Kennzeichen von höherem Alter des geſchlachteten Thieres. Das Fleiſch iſt zähe, geſchmacklos, faſericht und unverdaulich.

Das Fett der ungariſchen und polniſchen Ochſen iſt jedoch immer hochgelb, mithin iſt hier die Farbe des Fettes kein Kennzeichen des Alters. Ob man friſches, oder ſchon vor längerer Zeit geſchlachtetes Fleiſch vor ſich habe, gibt der Geruch zu erkennen.

Das Kalbfleiſch muß ſchön weiß, fett, und beſonders die Niere mit dem Letztern umwachſen ſeyn. Fleiſch von mittelſtarken Kälbern iſt immer das beſte, das von zu jungen zeigt eine ſchmutzige Röthe, iſt nicht feſt, eckelhaft, und nach dem Braten inwendig ſchwärzlich.

Die Beſchaffenheit des Hammelfleiſches iſt ſehr verſchieden, und dieſes nicht das ganze Jahr zum Genuß gleich gut; deswegen dauert auch der Hammelſtich vom Juny bis an Weihnachten.

Schaffleiſch muß fett, von ſchöner Fleiſchfarbe und mild anzufühlen ſeyn. Das Fleiſch von alten Hämmeln iſt zähe, ungeſund, und hat einen ſogenannten Bocksgeruch. Selbſt das Junge muß vor der Zubereitung geklopft werden; damit es den Beygeſchmack verliere, wird es längere Zeit eingewäſſert, auch mit Schalotten, Knoblauch oder Salbey geſpickt. Wenn man zu altes Hammelfleiſch erwiſcht, dann muß es gebeitzt und auf Wildpretart zubereitet werden.

Das Fleiſch von zu jungen Lämmern ſchmeckt fad, und taugt nur zum Einmachen, oder wie Hühner gebacken, als Auflage zu Gemüſen.

Auch das alte Schweinfleiſch läßt ſich durch die dunklere Farbe oder durch das rauhe Anfühlen

vom Jungen unterſcheiden. Wildpret iſt im Sommer bey weiten nicht ſo ſchmackhaft als im Winter, und das Jüngere dem Alten weit vorzuziehen. Das Fleiſch vom Thier oder der Hindin iſt weniger ſtreng, als Hirſchwildpret, und das Rehfleiſch zärter als von den beyden letztern Arten des Hochwildes. Altes Wildpret iſt dunkelfärbiger, häutiger und ſehniger als junges, und läßt ſich nicht ſo mild anfühlen.

Mit rothem Wildpret wird man zuweilen betrogen, noch öfters geſchieht dieſes mit dem Schwarzen.

Das Fleiſch vom wilden Schwein unterſcheidet ſich vom Zahmen durch dunklere Farbe, durch eine gröſſere Feſtigkeit des Fleiſches und des Speckes, auch ſind die ſchwarzen Borſten tiefer in das Fett eingewachſen, als dieſes bey dem Fleiſch des zahmen Schweines ſichtbar iſt.

Kauft die Köchin Schnepfen oder Rebhühner, ſo prüft ſie die Friſche derſelben durch den Geruch, und ihr Alter durch das Befühlen der Haut an den Füſſen. Dieſe iſt bey den alten Schnepfen und Feldhühnern ſtarr und ſchuppiger, und läßt ſich nicht wie bey den jüngern leicht hin und herſchieben.

Todte Fiſche ſoll man nie kaufen. Wenn man den Knochenſchild am Kinnbacken aufhebt,

zeigt das friſche Dunkelroth der Kiemen, daß ſie erſt kurze Zeit todt ſind, erſcheinen dieſe blaßroth, ſind die Fiſche ſteif, die Augen trübe, dann iſt es ein ſicheres Kennzeichen von dem frühern Ableben der Fiſche.

Karpfen aus ſtehendem Waſſer haben einen Modergeruch, und zu groſſe ſtarke Fiſche ein unverdauliches trockenes Fleiſch.

Unter den Krebſen dürfen ſich keine Todte befinden. Für die Tafel wie für den Küchengebrauch, beſonders zur Bereitung des Krebsbutters, wählt man edle Krebſe, welche ſich ſchon durch ihr äuſſeres Anſehen merklich von den Steinkrebſen unterſcheiden.

Selbſt unter den geſottenen Krebſen erkennt man am ausgeſtreckten Schweif und an dem leichten Roth diejenigen, welche todt in die Siedpfanne gekommen ſind.

Eine alte Regel bezeichnet die Monate in deren Name kein R iſt, als diejenigen in welchen die Krebſe am beſten und ſchmackhafteſten ſind.

Kauft man Gänſe ohne Federn, ſo beriecht man die Bauchhöhle, ob ſie keinen Rübengeruch hat, und kneipt die Füſſe, gibt die Haut daran dem Eindrucke des Nagels nach, dann iſt die Gans nicht zu alt.

Unter den Eyern wähle man dünnſchalige, welche gegen die Helle gehalten etwas durchſcheinen. Beym Gebrauche der Eyer, muß der Hahnentritt, oder das ſogenannte Vögelein von dem Dotter weggenommen und entfernt werden, auch beriecht man das Ey beym Oeffnen ob es friſch iſt, und keinen Heugeruch habe, welcher die ganze Speiſe ungenießbar machen würde.

Gute Butter muß eine ſchöne, natürliche, nicht künſtlich gemachte gelbe Farbe haben. Sie darf nicht ranzig, ſondern ſie muß angenehm nach der Milch riechen und beym Koſten ſüß ſchmecken.

Das Schmalz ſoll gleichfalls ſchön gelb und kernicht, nicht übelriechend und recht fett ſeyn.

Altes Gemüſe iſt unverdaulich und erzeugt Blähungen. Der ſogenannte Ackerſalat und der aus den Miſtbeeten genommene frühe Stechſalat muß rein geklaubt und wiederholt gewaſchen werden. Brunnenkreß ſoll äuſſerſt ſorgfältig ausgeleſen und von den häufig darin ſteckenden Inſekten dadurch gereiniget werden, daß man die einzelnen Pflanzenbüſchel umgekehrt gegen den Tiſch ſchlägt und ausſchüttelt, denn der Mitgenuß dieſer Inſekten verurſacht heftiges Leibweh.

Bohnen und Zuckererbſen werden zur Probe ihrer Zähigkeit oder Milde in der Mitte entzwey gebrochen.

Rettig kennt man an der Schwere, die für ihre Gröſſe zu leichten, ſind Innen pelzig.

Gute Spargel erkennt man an ihrem friſchen, grün und glänzendem Ausſehen, und daran, daß ſie dem Eindrücken des Nagels am grünen Theil leicht nachgeben. Am beſten iſt von Lebensbedürfniſſen nur ſo viel einzukaufen, als man zum unmittelbaren Gebrauche bedarf.

Durch langes Aufbewahren wird keine Speiſe kräftiger und geſchmackvoller; muß man indeſſen etwas für ein Paar Tage aufbewahren, ſo finden ſich zur Aufbewahrung und Erhaltung einiger Viktualien, beſonders für den Winter am Schluſſe dieſes Kochbuches einige Vorſchriften.

Wildpret wird gewöhnlich einige Tage vor dem Gebrauche in Eſſig gebeitzt, zur längern Aufbewahrung aber entweder gepreßt, oder in ein Eſſigtuch eingeſchlagen.

Das zahme Fleiſch, wenn es in der warmen Jahreszeit aufbewahrt werden ſoll, wird in Milch oder Molken, welche täglich abgegoſſen und durch friſche erſetzt werden muß, gelegt.

Eyer werden in denen mit runden Oeffnungen verſehenen Eyſtändern zur Aufbewahrung geſtellt, und öfters umgewendet.

Will man ſie lange friſch erhalten, ſo werden friſch gelegte Eyer mit ein wenig Schmalz beſtrichen, Holzaſche über den Anſtrich geſtreut. Dann beſtreut man den Boden eines Kiſtchens mit einer Lage geſiebter Holzaſche. In dieſer werden die Eyer mit in die Höhe gerichteten Spitzen neben einander geſtellt, mit einer Lage Aſche bedeckt, und auf die nämliche Art Eyer und Aſchenlagen abwechſelnd auf einander geſchichtet, bis die Kiſte voll iſt. Dieſe Schichten werden oben abermals dick mit Aſche bedeckt und die Kiſte an einem kühlen Orte geſtellt, an welchem ſich die Eyer von der Mitte des Sommers, über den Winter erhalten laſſen.

Kommt die Köchin vom Markte nach Hauſe, ſo vertauſcht ſie die vorigen Kleider, ordnet ihre Haare gehörig, und widmet der Reinigung ihrer Hände eine beſondere Sorgfalt. Dieſes muß ſie hauptſächlich jedesmal vornehmen, wenn ſie verſchiedene Speiſen nach einander zubereitet, deren verſchiedenartige Beſtandtheile als, Zwiebeln, Häringe, Sardellen, den Händen einen Geruch mittheilen, den die darauffolgenden Speiſen leicht annehmen würden.

Das Kochen zerfällt in 4 Abtheilungen: in das Sieden, Kochen, Braten und Backen. Speiſen, welche blos geſotten werden, müſſen nur

langſam, beym Kochen aber länger, bisweilen Stunden lang aufwallen. Das Letztere muß bey Speiſen von feſten Beſtandtheilen der Fall ſeyn, welche entweder erſt die Feuchtigkeit und das Saftige von Auſſen in ſich aufnehmen, oder in der anhaltenden Hitze, gar und mürbe werden müſſen, was das ſogenannte Braten heißt.

Vor dem Kochen müſſen die rohen Lebens-Mittel gehörig gewaſchen und geputzt werden.

Bey der Bereitung der Suppen hat die Köchin darauf zu ſehen, daß ſie weder gar zu dünn, noch zu breyartig ausfallen. Gewiſſe Suppen müſſen indeſſen ganz dünne ſeyn, die Brühe an die Suppen muß durch ein Suppenſieb in die Schüſſel gelaſſen werden, und die feſten Suppenbeſtandtheile dürfen in dieſer nicht trocken herum ſchwimmen, auch muß der Rand der Suppenſchüſſel beym Auftragen rein ſeyn.

Eine beſondere Vorſicht hat die Köchin beym Salzen und bey dem Gebrauch der Gewürze zu beobachten. Das zu Viel und zu Wenig verderbt auch hier wie überall, die beſten Gemüſe.

Rindfleiſch wird kalt gewaſchen, und das Geflügel von Auſſen und Innen wohl ausgereinigt.

Hammel- und Schweinfleiſch muß in lauen, Kalbfleiſch in warmen Waſſer gewaſchen werden.

Das Waſſer zum Waſchen des Fleiſches darf aber nicht ſchon über den vorigen Tag in der Küche geſtanden haben; bey mehreren Fleiſchgattungen, oder bey wärmerer Jahrszeit hat das Waſchen wiederholt und aus mehreren Waſſern zu geſchehen. Beſonders ſoll das Fleiſch von den daran hängenden Knochenſplittern und Thierhaaren gereinigt werden.

Iſt das Fleiſch alt und zähe, dann ſetzt man es mit kaltem Waſſer zu, läßt dieſes beym langſamen Feuer zugedeckt ſieden. Soll das Fleiſch kräftig werden, ſo muß man es warm zuſetzen, muß aber die Brühe mehr Kraft haben, ſo hat das Zuſetzen zum Feuer im kalten Waſſer zu geſchehen, dabey muß es gehörig abgeſchäumt und dann erſt geſalzen werden.

Einige wähnen, das vor dem Sieden nicht gewaſchene Rindfleiſch gebe eine beſſere Brühe, abgeſehen von dem eckelhaften dieſes Verfahrens, ſo iſt dieſes ein bloſſes Vorurtheil.

Wie lange das Fleiſch ſieden müſſe, beſtimmt die Gröſſe des Stückes, es vorher zu bläuen trage beſonders bey gewichtigen Stücken zum Mürbewerden vieles bey. Fleiſch darf nach dem Sieden weder zu weich noch zu hart ſeyn.

In der Fleiſchbrühe dürfen zur Sommerszeit weder grüne Kräuter noch Wurzeln geſotten wer-

den, wenn man die Brühe aufbewahren will, indem ſie durch dieſes Verfahren über Nacht ſauer würde. Sauer wird ſie auch, wenn man die Fleiſchbrühe vor dem Erkalten nach dem Abſieden zudeckt.

Kalb= oder Lammfleiſch ſoll, wenn man es frikaſſirt, erſt blanſchirt, das heißt, in heiſſes Waſſer gelegt werden, in welchen es auf Kohlen etwas anziehen muß. Bratfleiſch, zahmes und wildes Geflügel, Schwarz= und Rothwildpret geſchmackvoll herzurichten, finden die Leſer bey den einzelnen Vorſchriften dieſes Kochbuches genau angegeben.

Gemüſer werden erſt mit ſiedendem Waſſer gebrüht, zugeſetzt, geſalzen und nicht übereilt, ſondern nach und nach weich gekocht, auch darf während dem Kochen der Gemüſe nie kaltes ſondern nur warmes Waſſer nachgegoſſen werden.

Von denen im kalten Waſſer zugeſetzten Hülſenfrüchten ſchütten einige Köchinen das erſte Waſſer ab, und füllen dieſe ſodann mit kaltem auf, weil man glaubt, daß dadurch der Gemüſe=Genuß weniger Blähungen verurſachen. Das Einwäſſern der Gemüsarten über Nacht, entzieht ihnen vieles von ihrer eigenthümlichen Kraft. Das Salzen der Gemüſer ſo wie ſie an's Feuer gebracht ſind, erhält ihre grüne Farbe beſſer, welche auch

bey Spinat und Bohnen, wenn ſie unzugedeckt gebrüht und gekocht werden, weniger erbleicht.

Beym Kochen ſuche man ſtets einen gleichen Feuergrad beyzubehalten, man muß dem Ueberlaufen der Töpfe vorbeugen, das Fleiſch öfters abſchaumen, eine Zwiebel ſammt den Schalen mitſieden laſſen, was die Brühe klar und hell macht. Wird ganzes Gewürz, Ingwer, Pfeffer, ganze Nägeln und ſchwarze Brodrinde mitgeſotten, ſo bekommt die Fleiſchbrühe eine ſchöne Jus-Farbe, wird kräftiger und das Fleiſch ſchmackhafter.

Die Speiſen dürfen weder zu ſtark einkochen, noch ſich am Geſchirr anlegen, was durch fleiſſiges Umrühren verhindert wird.

Manche Speiſen erfodern viele Brühe, andere werden nur gedünſtet.

Einige Gerichte, welche ſich gerne anlegen, werden im Marienbad gekocht.

So nennt man die Zubereitungsweiſe einiger Speiſen in einem verſchloſſenen Gefäſſe, welches mit dieſem in einem Keſſel mit ſiedendem Waſſer geſetzt, und dann durch die Wärme der heiſſen Flüſſigkeit, welche ſie umgibt, zum Kochen gebracht wird.

Dadurch bewahrt man ſie vor dem Anbrennen, und ſie werden durch das Zuſammenhalten

der Dünſte, welche ſich nicht leicht verflüchtigen können, kräftiger.

Salz iſt in der Küche und auf der Tafel das unentbehrlichſte Gewürz.

Fiſche erfodern viel Salz, ſonſt ſind ſie unſchmackhaft, und der Geſundheit nicht zuträglich.

Mageres Wildpret muß weniger, fettes mehr geſalzen werden.

Beym Abſchöpfen des Fettes muß die Köchin mit Beſonnenheit zu Werke gehen, das rechte Maas beobachten und nicht durch zu frühes Abſchöpfen die Brühe unkräftig machen.

Bey Eſſigfleiſch muß der Eſſig das Fleiſch durchdringen, beym Salzen wie beym Pfeffern der Speiſen wäre es ſehr dienlich, Anfangs nur die Hälfte, und ſpäter wieder die andere an die Speiſen zu thun, ſie mithin zweymal zu ſalzen und zu pfeffern. Kommen die Gewürze gleich an die Speiſen, ſo müſſen die Geſchirre, in welchen ſie gekocht werden, zugedeckt ſeyn, ſonſt verflüchtigt ſich das Gewürzhafte. Zu viel Gewürz an den Speiſen iſt ungeſund, ſie verdrängen im Uebermaas den eigenthümlichen Geſchmack der Speiſe und erhitzen das Blut. Bey manchen Gerichten ſind einheimiſche Gewürzpflanzen paſſende Stellvertreter der Ausländiſchen, dazu gehören: Thimian, Majoran, Baſilikum, Rosmarin, und die weit we-

niger als ſie es verdient, bekannte Monrade, Salbey, Beyfuß, Esdragon, Anis, Kümmel, Citronen, Meliſſe.

Das Backen der Fiſche in Schmalz muß langſam geſchehen, ſonſt kommen ſie auſſen verbrannt, und inwendig blutig zu Tiſche.

Es gibt nichts eckelhafteres und was der Geſundheit nachtheiliger wäre, als Fiſche, welche nicht durchaus gekocht und fertig ſind.

Hat die Köchin die Speiſen gehörig zubereitet, ſo wendet ſie ihre Aufmerkſamkeit darauf, ſie ſchön zum Auffetzen auf die Tafel anzurichten; damit das für Gäſte aufgetragene Eſſen ſchon durch Auſſen Jeden zum Genuſſe einladet.

Sie ſorgt dafür, daß die Speiſen nicht kalt zu Tiſche kommen, ſie wiſcht Schüſſeln und Teller vor dem Anrichten ſorgfältig ab, und erwärmt dieſe, was am leichteſten durch Uebergieſſen von heiſſem Waſſer geſchieht.

In vornehmen Küchen bedient man ſich zum warm Auftragen der Speiſen der Rechauds, oder Wärmſchüſſeln, weil das Warmhalten der Speiſen zugleich ihr ſchönes Anſehen erhält. Ein reines Becken mit ſiedendem Waſſer gefüllt, kann ein Rechaud erſetzen. In einigen Herrſchaftsküchen hat man ſogenannte Wärmkäſtchen, welche äuſſerſt bequem und ſchön, aber theuer ſind. In

dieſen kochen die Speiſen vollends aus, bis ſie in das Speiſezimmer getragen werden. Sie ſind von Eiſenblech. Unten befindet ſich eine eiſerne Platte zum Ein- und Ausſchieben mit einem breiten Rand, auf welchem heiſſe Aſche oder Kohlen gelegt werden, über dieſer eine Art von gleichfalls zum Ausziehen gerichtetes Roſtgitter, auf welchem die Speiſen geſtellt und bey verſchloſſenen Thüren vollends bis zum Auftragen ausgekocht werden können.

Das Fleiſch muß dergeſtalt auf die Platte gelegt werden, daß der ſchönſte Theil des Fleiſches hübſch ins Geſicht falle, dann wird es mit ein wenig Salz überſtreut und mit Peterling ausgeziert.

Auf manche Suppen wird zart geſchnittener Schnittlauch gethan, was auch bey dem Salat, an welchem Borraggenblätter, Zwiebelröhren kommen, geſchieht; grüner Salat wird auch mit hart geſottenen und zerſchnittenen Eyern belegt.

Die Braten und Ragouts beſtreut man mit friſch gewiegten Citronenſchalen, welche aber nicht zu frühe vor dem Gebrauche gewiegt werden dürfen, weil ſie ihre ſchöne gelbe Farbe verlieren und ausriechen.

Geflügel aber, als Indianen, Kapaunen, Rebhühner ꝛc. werden mit ausgezackten Citronenplatten belegt und ihnen auch ein ſolches in den Schnabel gegeben.

Dem ganzen Spanferkel gibt man einen Borsdorferapfel ins Maul.

Eben ſo putzt man Wildpret, Rehſchlegel, Ziemerbraten mit Citronenſcheiben und Kappern. Umzieht den Salat mit einem Rande von eingemachten Eſſigfrüchten, ordnet die Auflagen auf die Gemüſe möglichſt gleichförmig, umzieht das Auflaufblech mit einem Kreiſe von bunten Papieren, in Sooſen angerichtete Fiſche mit Citronen, putzt die blau abgeſottenen mit Zwiebel, Citronen, gelben und rothen Rübenſcheiben ſo wie mit Peterſil, und belegt gebratene Fiſche mit Citronenplatten, garnirt den Rand der Schüſſel, in welcher die Fiſche mit ſchwarzer Sooſe aufgetragen werden, mit runden dünnen Platten von hart geſottenen Eyern aus.

Kuchen und Torten erhalten einen Guß von weiſſen oder farbigen Eis, oder werden mit Zucker und Zimmt überſtreut, und mit eingemachten Früchten, zuweilen in Blumenform belegt.

Uebrigens muß bey den Verzierungen der Speiſen der eigene Geſchmack der Hausfrau und der Köchin das Beſte thun. Sparſam kocht eine Köchin, wenn ſie es verſteht, übrig gebliebene Speiſen zur Herſtellung anderer ſchmackhafter Gerichte zu benützen, und aus geringen Zuthaten anſehnliche Speiſen herzuſtellen.

Sie wirft das von der Zuthat zu der einen Speiſe Uebriggebliebene nicht weg, ſondern verwendet es bey andern Gelegenheiten, geizt eben ſo wenig mit den Gewürzen, als ſie dieſe verſchwendet, weil es in der Kochkunſt ein falſcher Grundſatz iſt, als werde durch das reichliche Hinzufügen gewiſſer Zuthaten, als der Gewürze, des Zuckers, und dergleichen, der Wohlgeſchmack der Speiſen erhöht. Eckelhaft ſind zu fette Speiſen, unangenehm zu ſtark Gewürzte, und das Uebermaas von Zucker erzeugt eine widerliche Süſſe, welche beſonders den männlichen Gäſten nicht behagt.

Eine ſparſame Köchin geht mit gebrechlichem Geſchirre vorſichtig um, und haushälteriſch mit den Holz-Vorräthen; bey unvorhergeſehenen Ereigniſſen muß ſie ſich beſonnen und mit Geiſtesgegenwart zu helfen wiſſen, ſie erſtickt die Flamme des in Brand gerathenen Schmalzes durch ein ſchnelles Zudecken des Gefäſſes; weiß ſchnell, wenn unvermuthete Gäſte die Zahl der Geladenen vermehren, ſich durch paſſende Zuſätze zu den beſtimmten Gerichten zu helfen und ſie zu vermehren.

Sie muß die Küchenarbeiten nach ihrer Folgenreihe einzutheilen wiſſen, und nicht alles untereinander anfangen, nicht naſchhaft, nicht verdroſſen ſeyn, und alle ihre Geſchäfte mit Geſchwindigkeit ohne Uebereilung vollziehen. Sie ſoll, während die eine

Speiſe kocht oder dünſtet, dasjenige vornehmen, was das Nöthigſte zur Vollendung dieſer Speiſe iſt, oder zum Beginnen einer andern erfodert.

Sie muß genau kennen, welche Speiſen ſchnell oder langſam fertig werden, und die paſſendſten Abwechslungen in den Gerichten zu machen verſtehen. Vor allem ſuche ſie ein beſtimmtes richtiges Augen-Maas ſich anzueignen, damit ſie das Verhältniß der Zuthaten an die Speiſen auch ohne Wage durch ſchnellen Ueberblick zu finden weiß.

Strebt eine Köchin, welche übrigens nie auslernt, in ihrem Berufe nach der möglichſten Vollkommenheit, dann wird ſie allenthalben geſucht und geachtet, überall gute Aufnahme und Bezahlung finden, vorzüglich, wenn ſie mit einem ſittlichen Charakter, Treue und Redlichkeit verbindet; Achtung gegen die Herrſchaft hegt, die geläufige Zunge im Zaum hält, und mit unverdroſſener Munterkeit ihre Verrichtungen beſorgt.

Consumés oder Suppen-Tafeln.

Unter die nützlichſten Erfindungen der Kochkunſt, gehören die Consumés oder Suppen-Tafeln, welche man mit Recht tragbare Suppen nennt, und welche für Kranke, für Reiſende, für Landbewohner, für den ins Feld ziehenden Krieger eine wahre Wohlthat ſind; denn mit einem bayeriſchen Loth von dieſen Täfelchen in einer Kaffeeſchale voll ſiedenden Waſſers oder Fleiſchbrühe nur aufgelöst, kann man in einem Augenblicke, eine kräftige und ſehr ſchmackhafte, geſunde Suppe ſich bereiten, die ſelbſt ohne Brod darein zu thun, äuſſerſt nahrhaft und ſättigend iſt. Eine kluge Hausfrau wird darauf bedacht ſeyn, hiezu den Abfall von Knochen und Fleiſch zu benützen, denn jede Fleiſch-Gattung, ſelbſt Schinken, mit Ausnahme des Wildprets, iſt dazu dienlich. Die Vorſchrift zur Verfertigung der Suppen-Tafeln iſt folgende: Eine gemäſtete alte Henne oder ein Hahn, wird rein geputzt, gewaſchen und in kleine Stücke zerhauen. Dann

werden vier rein geputzte Kälberfüſſe, 2 Pfund von einem Kalbsknoten, auch Haxe genannt, ebenfalls klein zerhackt, und dieſes nebſt 4 Pfund klein gemachten Rindsknochen von der beſten Art, als vom Kopfe und Markbeine hinzu gethan. Dazu kommt noch ein halbes Pfund Ochſenleber und eben ſo viel Niern in Stücke geſchnitten, nebſt den zerhackten friſchen Ripp- und Röhrbeinen von Kalb- und Hammel-Fleiſch. Eben ſo werden auch 4 Pfund Rindfleiſch, von einem nicht fetten Schweif- oder ſogenannten Schwanzſtück, in Stücke zerſchnitten. Will man jedoch das Rindfleiſch nach dem Sieden zum Tiſchgenuß nützen, ſo muß es unzerſchnitten bleiben, und wird erſt nachdem die Knochen einige Stunden gekocht haben, und abgeſchäumt ſind, in einem ganzen Stücke dazu gethan, und nur ſo lange bis es weich iſt, dabey gelaſſen. Sämmtlich genanntes Fleiſchwerk, wird mit 8 Maas friſchem, kaltem Waſſer, jedoch ungeſalzen, in einer eigends dazu verfertigten blechernen oder zinnernen Consumé-Büchſe, an welcher der Deckel recht genau ſchlieſſen muß, zugeſetzt. Dieſe wird dann in einen groſſen Hafen oder in einem kleinen Keſſel ſiedendes Waſſer geſtellt; anfangs muß es abgeſchäumt werden, und ſpäter aufgefüllt, doch nie zu voll gemacht ſeyn. Wer aber kein ſolches Gefäß hat, kann einen Hafen oder Tiegel dazu nehmen, der aber einen recht paſſenden Deckel, und die Gröſſe haben muß, daß nebſt den Fleiſch-Gattungen, 8 Maas Flüſſigkeit hineingehen. Bey

dem Gebrauche eines Tiegels oder Hafens, muß man die Maſſe oft umrühren, weil ſie gerne ſich anhängt, auch muß ein naßgemachtes, reines Küchentuch zwiſchen dem Deckel und dem Hafenrand liegen, daß ja kein Dunſt heraus kann. Nachdem dieſes 3 — 4 Stunden ſo gekocht hat, wobey es, wie geſagt, immer mit reinem ſiedendem Waſſer aufgefüllt werden muß, kommen erſt, des Wohlgeſchmackes wegen, die Wurzeln und Gewürze hinzu. Dieſe ſind: drey rein geputzte gewaſchene in Platten geſchnittene Zelleri, ſammt den kleinen Wurzeln, ferner 4 groſſe eben ſo hergerichtete gelbe Rüben, 4 groſſe ſogenannte Paſtinatwurzeln, und eine Handvoll Peterlingswurzeln ſammt dem Grünen, nebſt 2 groſſen Bori- (Porre) Stengeln, auch Lauch genannt; 4 groſſe Zwiebel werden ſammt der rein gemachten Schälfe daran, jede mit 6 Gewürznägelein beſteckt, ein Kreuz darein geſchnitten und dazu gethan. Weiſſe Pfefferkörner 1 Quint daran gethan, ſind wegen des feinen Geſchmacks und der Geſundheit zuträglich, vorzuziehen; eben ſo kommt ein Stück ganzer Ingwer und was man zwiſchen 5 Finger faſſen kann, ganze Muskatblüthe dazu.

So mit all' dieſen Gewürzen und Wurzeln, wird es noch immer langſam wie, von Anfang an fort gekocht, bis es 8 — 10 Stunden gekocht hat. Dann ſchlägt man das Weiſſe von 2 Eyern zum Schnee, gießt, und windet das Consumé durch ein naßgemachtes reines

leinenes Tuch in eine meſſingene Pfanne, und läßt es mit dem darunter gerührten Schnee, nur unter beſtändigem Umrühren aufkochen, nimmt entweder ein anderes reines, naſſes Tuch, oder waſcht, ſchwemmt in kaltem Waſſer das ſchon Gebrauchte, windet es aus, ſchüttet es aus, daß nichts daran hängt, und gießt das Consumé durch, in das Geſchirr, worin es den andern Tag ausgekocht wird. So bleibt es an einem reinen kühlen Orte über Nacht ſtehen, damit man das oben geſtandene Fett abnehmen kann. Wer es aber ſchneller aneinander fertig machen will, darf nur die Fette, mit einem Löffel, und zuletzt mit Fließpapier warm abnehmen. Nachdem das Fett abgenommen iſt, wird es noch ſo lange gekocht, bis es ſich zieht, öfter aber wird es umgerührt, denn auch jetzt noch brennt es gerne an. In der Zwiſchenzeit werden Porzellain-Teller, die vorher in kaltem Waſſer gelegen haben, oder mit feinſtem Provencen-Oel beſtrichen ſeyn müſſen, Chocolad-Formen die vorher in kaltem Waſſer lagen, Papier-Formen wie zum Bisquit, zum Einfüllen hergeſtellt.

Dann wird ein Seſſel oder Stuhl umgewendet, eine reine Serviette, naß gemacht, an die vier Füſſe gebunden, und die Formen eine nach der andern darunter geſtellt. Das Consumé wird, ob es ſteif genug iſt, dadurch probirt, daß man ein Kaffeelöffel voll davon auf Zinn oder Porzellain thut; wird es dann gleich ſteif, wie Leder, wenn man es abſtreift, ſo iſt

es fertig und wird dann durchgegoſſen. Wenn es ganz erkaltet und ſteif iſt, wird es in Loth=Stücke geſchnitten, an einem reinen Orte, mit Papier gedeckt vollends ausgetrocknet, und in reinem, weiſſen Papier hält es ſich ein Jahr. Nur darf es nie aufbewahrt werden, wo es feucht iſt. Wer es nicht lange Zeit aufbewahren will, darf es das zweytemal nur kürzere Zeit einkochen.

Taſchen = Bouillons

oder

geſchwindeſte Art gute Fleiſchbrühe zu bereiten.

Drey Pfund Kalbsknoten, auch Haxe genannt, 3 rein geputzte Kälberfüſſe, eine gute, alte, fette, rein geputzte Henne, und 1 Pfund gewaſchene Knochen von einem Ochſenkopfe, werden in kleine Stücke zerhauen, und 3 Pfund mageres Rindfleiſch in platte Stücke geſchnitten. (Wer aber ſparen will, klopfe es nur, und verſchneide es nicht, um es mit Nutzen zum Tiſch nachher anwenden zu können.) Dann wird ein groſſer Kaſſerol=Tiegel mit Füſſen, mit $\frac{1}{4}$ Pf.

in Platten geſchnittenem, friſchem Nierenfett, oder mit eben ſo viel friſcher Butter ausgelegt, auf dieſes kommt das Rindfleiſch, dann 10 bis 16 ganze Gewürznelken, 16 Pfefferkörner, etwas ganze Muskatblüthe, 4—6 groſſe in Platten geſchnittene Zwiebel; zu dieſem werden 2 groſſe oder 3 kleine, gereinigte, in Platten geſchnittene Zelleriwurzeln, 3 groſſe oder 4 — 5 kleine eben ſo geſchnittene gelbe Rüben, dann 2—3 Paſtinatwurzeln, eben ſo viel Peterlings-Wurzeln, und 2 Lorbeerblätter herumgelegt, dann kommt die Henne, 1 Pf. Ochſenleber in Platten geſchnitten und die übrige Knochenwaare. So läßt man es recht feſt zugedeckt dünſten, bis man ſieht, daß es anfängt braun zu werden. Dann rührt man es, während man von Zeit zu Zeit etwas Fleiſchbrühe nachgießt, untereinander, bis es allenthalben braun, aber ja nicht angebrennt iſt. Indeſſen ſiedet man 4 Pf. Rindfleiſch mit guten Kugelknochen, auch Eisbeine genannt, nebſt ein halb Pfund Rindsmilz, und gießt von dieſer Fleiſchbrühe erſt 4 Maas hinzu, wenn man vorher eine Kaffeeſchale voll kaltes Waſſer daran gethan hat, damit ſich das Braune recht ablöst. Oefter aber muß es umgerührt werden, weil es gerne anbrennt. Iſt alles daran gegoſſen, dann läßt man es noch 5 — 7 Stunden ſtark fortkochen, aber ja mit Vorſicht, daß es nie überläuft, ſondern nur die Kraft ſich aus den Wurzeln und Knochen zieht. Will man aber das Rindfleiſch, wenn es weich iſt, zum Tiſchgebrauch, da es gut ſchmeckt, be-

nützen; ſo muß man mit lauter guter Fleiſch-Brühe, ohne Waſſer, aufgieſſen. In der letzten halben Stunde legt man eine Handvoll Peterlingkraut mit den Stielen darein, oder zerſchlägt 2 Eyerklar zu Schaum und läßt es eine halbe Stunde mitkochen. Dann wird die Maſſe durch eine naß gemachte Serviette oder ein reines Küchentuch, welches an die Füſſe eines umgekehrten Seſſels oder Stuhls feſtgebunden worden, gegoſſen, daß das Durchgeträufelte in ein darunter geſtelltes Geſchirr, in welchem es vollends einkochen ſoll, über Nacht an einem reinen kühlen Orte abtropfen kann. Den andern Tag nimmt man das obenſtehende Fett ab, und kocht das Sulzige wieder zugedeckt, ſo lange, bis es ſich, wenn man es umrührt, zu ziehen anfängt. Das Umrühren muß auch hier noch oft geſchehen, weil es ſonſt gerne anbrennt. Dann werden entweder von reinem weichen Papier, das aber ſtark ſeyn muß, Formen gemacht, wie z. B. zum Bisquit, dieſe nur durch ein kaltes Waſſer gezogen, in Porzellain-Teller geſtellt, und das Consumé darein gegoſſen, oder es werden Formen von Zinn, Blech oder recht gut verzinntem Kupfer genommen, und nachdem ſie eine Stunde vorher in kaltem Waſſer gelegen, das Consumé darein gegoſſen, dann an ein kühles Ort, wo kein Staub hinkommt, geſtellt. Iſt es ſo feſt beſtanden, daß es wie Leder ausſieht, dann kann man es in wohlgewogene Loth-Stücke ſchneiden, da ein Loth davon in friſchem Waſſer oder

Fleiſchbrühe aufgeſotten, eine gute Taſſe Fleiſch-Brühe oder Suppe gibt. Dieſe Stückchen läßt man vollends recht trocken werden, wickelt dann jedes in reines Papier, und hebt ſie an einem trockenen, reinlichen Orte zum Gebrauche auf. So hält ſich das Consumé ein Jahr, nur darf es nie zu andern Speiſen als z. B. zu Obſt und dergleichen gelegt werden, weil es gerne den Geruch davon annimmt und feucht wird.

Zu bemerken kommt noch, daß weder das Fleiſch, noch die Brühe, geſalzen werden darf, indem ſich das Consumé ſonſt nicht ſo lange hält. Ohne das klar machen von Peterling oder Eyweis, bleibt das Consumé trüber, hält ſich aber auch ohne dieſes klar machen länger. Endlich iſt eine Henne dabei nicht unumgänglich nothwendig, weil man jeden Abgang von Fleiſchwerk oder von Schinken und Speck, nur kein Wildpret dazu nehmen kann.

Auf dieſe Weiſe, jedoch mit weniger Fleiſch, können alle Arten brauner Suppen, zubereitet werden, und man thut wohl daran, jeden Abfall dazu zu verwenden, denn die Speiſen mit Jus gekocht, gehören der höhern Kochkunſt an und ſind wohlſchmeckender.

Jus (Schů) oder Kraftbrůhen.

1. Jus von Rind= oder Kalbfleiſch einfacher Art.

Belege den Boden eines Kaſſerols oder eines Tiegels mit einigen důnnen Platten von geråu= chertem Speck, oder in deſſen Ermanglung mit friſchem oder mit Nierenfett; ſchichte auf dieſes Schnitte von einem rohen Schinken nebſt Schei= ben von Zwiebeln, gelben Růben, Zelleri=, Pa= ſtinat= und Peterling=Wurzeln. Auf dieſe Un= terlage bringe zwey Finger dicke Platten von rohem Rindfleiſch, 10—12 ganze Gewůrznelken, 18 ganze Pfefferkörner und etwas ganze Mus= katblůthe. So laſſe dieſe Fleiſch= Wurzelſchich= ten nur langſam důnſten; gieſſe hierauf eine obere Kaffeeſchale voll kaltes Waſſer daran, daß ſich das Braune recht ablöſe, und laß es ſo, eine halbe Viertelſtunde, ſtehen. Sieht die Jus ganz dunkelbraun, faſt ſchwarz aus, dann fülle ſie mit guter Fleiſchbrůhe auf. Wenn nicht ſchon vorher eine Ochſenleber in der Fleiſchbrůhe mit= geſotten wurde, ſo thue ein Stůck, ſo wie auch Peterlingkraut, ſammt den Stengeln daran, und laſſe es zuletzt zuſammen, bis Fleiſch und

Wurzeln ganz geſchmacklos ſind, noch recht aus-kochen, wozu nach dem Ablöſen ungefähr 1 ½ Stunden Zeit erfodert wird. Anſtatt dem Rindfleiſch, kann man auch Kalbfleiſch, jedoch nur vom Schlegel; auch Knochen vom Kalbfleiſch, vom Rindfleiſch, Kälberfüſſe, die harte Haut von den Hühnermägen und Hühnerfüſſe nehmen, und mitkochen laſſen, jedoch müſſen alle jene Beſtandtheile friſch ſeyn. Nach dem Auskochen wird das Fett abgeſchöpft, durch einen Seiher gegoſſen, und zu anderm Gebrauche z. B. zum Kochen der Gemüſe oder an Erbſen aufbewahrt. Die braune Brühe wird hernach gleichfalls durch ein enges Suppenſieb gegoſſen. Wird ſie zu Suppen beſtimmt, ſo muß ſie ganz helle ſeyn, gehört ſie aber nur zu Ragouts oder Sooſen, ſo darf ſie ſchon etwas trüber ſeyn.

2. Beſſere Kalbfleiſch-Jus.

Man nehme 2 Kalbsknoten, welche wenigſtens 4 Pfund wiegen, oder das untere Stück von einem Kalbsſchlegel (Keule), an welchem ſich der Knoten noch befindet, von dem nämlichen Gewicht; dann eine alte rein geputzte Henne, ſchneide beydes in groſſe Stücke, und lege dieſe in ein Kaſſerol oder in einen Tiegel; dazu kommen zwey halbe Zelleri-Knollen, eine halbe kleine Bodenrübe (in Bayern Erdtoſchen genannt), eine gute Handvoll Peterling-Wurzeln ſammt dem Grünen, ein Wörſingherz, vier gelbe Rüben, zwey groſſe mit einigen Gewürznelken beſteckte Zwiebel; über alles dieſes gieſſe man 3

Maas gute Fleiſchbrühe, und laſſe es 4 Stunden kochen, bis das Fleiſch recht weich iſt. Dann ſeihe man den Abſud durch ein feines leinenes Tuch. Man kann auch zu dieſer Brühe den Abfall von Kalbfleiſch und Geflügel benützen, nur darf kein Schaffleiſch und kein Wildpret dabey ſeyn. Dieſe Jus dient zu allen Gattungen von hellen Sooſen, auch über gebähte Schnitten, oder ſogenannte Goldwürfel angerichtet, ſchmeckt ſie ſehr gut.

3. Spaniſche Jus.

Man nehme einen Bug oder Knoten von Kalbfleiſch, ein altes Huhn, 2—3 Rebhühner, einen Knoten von einem Schinken, 6 kleine dunkelgelbe Rüben, 6 kleine ungeſchälte, aber mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel nebſt etwas Muskatnuß, ſetzt dieſes, nachdem alles gereiniget iſt, mit einer Bouteille rothen Wein und einer Maas Kalbfleiſch-Jus, zum Feuer, und läßt es gut zugedeckt ſo lange gelinde kochen, bis es beinahe keine Brühe mehr hat und dieſe Brühe gelb zu werden anfängt. Dann ſtellt man das Ganze bey Seite, gießt etwas kaltes Waſſer daran, daß es ſich gerne ablöst, läßt es dann raſch zuſammen aufkochen und ſchäumt es ab. Nun wird mit einem Stück Butter, von der Gröſſe eines Hühnereyes, ein guter Löffel voll Mehl eingebrennt, dieſes hineingerührt, friſche oder getrocknete Champignons, Schalotten, Peterling, Thimian, etwas Esdragon, je nach dem man das Gewürzhafte liebt, hinein-

gethan, und ſo viel Brühe, daß eine Maas Jus bleibt, nachgegoſſen, alles muß dann noch einige Stunden kochen, dann wird es durch ein Haarſieb geſeiht, und zum Gebrauche aufbewahrt.

4. Kraftbrühen von Wildpret.

Man nehme 2 Pfund Rindfleiſch, vom Kreuz oder Schweifſtück, oder einen Bug von einem Hirſch oder Reh, auch etwas von den Kopfknochen, einen ganzen Kalbsknoten, einen friſchen, rein geputzten Haſen, und zwei alte Reb- oder Feldhühner, alles in Stücke gehauen; ſodann $\frac{1}{4}$ Pfund friſches Nierenfett oder Butter, und dämpfe alles zuſammen auf Kohlen, bis das Fleiſch ſich feſt kocht, dann gieſſe ein halb Maas weiſſen Wein daran, dämpfe alles noch wohl zugedeckt, und ſchäume es nebenbey ab. Fängt die dadurch entſtandene Brühe an dick zu werden, ſo gießt man zwey volle Maas geringe Fleiſchbrühe nach, legt 6 gelbe Rüben entzwey geſchnitten dazu, eine Handvoll geſchälte Schalottenzwiebel, etwas Thimian und Baſilikum zuſammengebunden, nach Belieben viel oder wenig Pfefferkörner und ganze Gewürznelken, welche auch beym zurichten ſchon beygeſetzt werden können. Dieſes alles läßt man 2 Stunden lang, nach dem dünſten oder dämpfen, kochen. Während dieſem kochen muß man öfter mit Fleiſchbrühe auffüllen, damit 2 volle Maas Brühe bleiben; jedoch hängt es von eigenem Belieben ab, mehr Brühe zu machen, wobey man

freylich an Menge, aber nicht an Güte der Brühe gewinnt. Mit dieſer Kraftbrühe zu längerm Gebrauche aufgehoben, kann die geringe Brühe verbeſſert werden. Will man ſie aufbewahren, ſo nimmt man 4 Kalbsfüſſe, anſtatt dem Knoten, und kocht die Maſſe zweymal ein. Auch kann man dieſe Wildprets-Kraftbrühe, geſulzt aufbewahren, aber lange hält ſie ſich ſo nicht.

5. Fiſch-Jus.

Nimm 2—4 Pfund Karpfen oder Schleihen, welche, damit die Galle nicht zerdrückt wird, mit Vorſicht am Kopfe gehalten, geſchuppt und aufgeſchnitten werden müſſen; dann waſche ſämmtliches Eingeweide, mit Ausnahme der Galle, welche weggeworfen wird, rein ab, ſpalte ſodann den Fiſch in der Mitte von einander, ſchneide aus dieſen Hälften 4—6 Theile, und lege dieſe in ein Kaſſerol aneinander auf die innere Seite. Schäle hierauf zu 2 Pf. Fiſchen 4 groſſe Zwiebel, ſchneide ſie ſo wie auch eine groſſe oder 2 kleine Zelleri, Paſtinat, eine gelbe und eine weiſſe Rübe und Peterling-Wurzeln in Platten, und füge 8 ganze Nelken und 10—12 Pfefferkörner dazu. Dieſe Wurzeln, Zwiebeln und Gewürze, dünſte jedoch nicht länger, als eine Viertelſtunde, in etwa 6 Loth Butter, gieſſe alles über den Fiſch, ſalze es, und laſſe es dann zugedeckt miteinander dünſten, nebſt den gewaſchenen Gedärmen und Rogen oder Milch, wenn nicht erſtere zu Suppen oder andern Speiſen

benützt werden ſollen. Wenn alles gelb ausſieht, ſo ſtreue einen Kochlöffel voll des ſchönſten Mehls darauf, und laſſe es ohne umzurühren immerfort dünſten. In der Zwiſchenzeit ſiede Erbſen mit Salz, etwas Pori, Zelleri und Peterſil recht weich, treibe ſie mit ſiedendem Waſſer durch, und fülle die Fiſch-Jus damit auf. Hat dieſe noch einmal aufgekocht, ſo ſchütte ſie in ein Suppenſieb, laſſe die Brühe durchlaufen, und bewahre das Durchgeſeihte zu Suppen oder Fiſchſooſen auf. Die davon gemachten Suppen, welche mit gebackenen Erbſen, geröſteten Semmelſchnitten, Butter-Klöschen oder Stockfiſch-Klöschen und dergleichen eingelegt werden, ſollen beym Auftragen mit geſchnittenem Schnittling beſtreut oder mit aufgeriebener Muskatnuß gewürzt werden.

Zu ſchnellerer Zubereitung der Speiſen, ſoll eine Herrſchafts-Köchin, dergleichen Jus-Brühen, immer des Tags zuvor machen, und an einem kühlen Orte aufbewahren, damit am Tage des Traktaments alles recht ineinander greife und zuſammen gehe. Bey der Zubereitung der Fiſch-Jus werden auf 2 Pf. Fiſche 2 Maas Brühe gerechnet.

6. Wurzelbrühe einfacher Art zu Fleiſch- und Faſten-Speiſen.

Schabe, waſche und ſchneide 3 gelbe Rüben, 2 Paſtinat-, 2 groſſe oder 4—6 kleine Peterling-Wurzeln und 2 Pori oder Lauchſtengel, und laſſe es im Seiher abtraufen. In-

zwiſchen werden 4 Loth friſche Butter zerlaſſen, und die Wurzeln hineingethan, wo ſie ſodann nebſt 6 ganzen Nelken und 8 Pfefferkörnern ſo lange zugedeckt dünſten müſſen, bis alles anfängt wohl gelb zu werden. Jetzt wird, wenn es zu Suppen ohne Erbſenbrühe beſtimmt iſt, ein guter Kochlöffel voll vom ſchönſten Mehl darauf geſtaubt, damit läßt man alles dieſes gehörig anziehen und ein wenig gelb werden, dann fülle es an Fleiſchtagen, mit Fleiſchbrühe, an Faſttagen aber, mit Erbſenabſud auf. So läßt man die Wurzelbrühe kochen, bis alle Wurzeln weich ſind, und richtet ſie durch einen Seiher gerührt, entweder zu Suppen oder zu andern Speiſen her.

Dieſe Brühe gibt eine delikate Suppe, wenn man nur geringe Fleiſchbrühe hat, und wird dann über gebähte Schnitten, Goldwürfel, Butter-Klöschen, Fiſchgebacknem, oder gebackenen Erbſen angerichtet. Auch an Faſttagen iſt ſie zu Suppen, zu Fiſchen oder zu Gemüs-Gattungen recht gut, und dabey eine der Geſundheit ſehr zuträgliche Speiſe.

7. Jus hell zu machen.

Iſt die Jus nicht hell genug, ſo kann man nach dem erſten Abgieſſen, ein ganzes Ey verklopfen, mit der Jus wieder aufkochen laſſen, und dann die Jus noch einmal durchgieſſen.

Suppen.

1. à la Batterie Suppe.

(à la Patrie. — Olla Potrida.)

Dieſe Suppe, oder vielmehr dieſes ſättigende Gericht, welches beſonders ehedem die Reihen der Hochzeit=Speiſen eröffnete, kann ein Augsburger National=Eſſen genannt werden. Es wird folgendermaſſen zubereitet: Fünfzig ſchöne Krebſe, werden gewaſchen, und dann in ſiedendem Salzwaſſer geſotten, ſchön ausgemacht, der Magen aber und das Pelzige weggeworfen, die Schweife ſorgfältig ausgezogen, und dieſe nebſt den obern Schalen der Krebſe, welche zu den ſogenannten, in die Alapatrie gehörigen, Krebsnaſen, dienen, aufbewahrt. Nun ſtößt man die untern Schalen recht fein, welches am leichteſten dadurch geſchieht, daß man nie zu viel auf einmal in Mörſer nimmt. Sind alle geſtoſſen, dann wird in einer kupfernen Kaſſerole oder Pfanne ein halb Pfund Butter zerlaſſen, die geſtoſſenen untern Krebsſchalen nebſt einer abgeſchälten in 4 Theile geſchnittenen Zwiebel und Peterlingkraut hinzugethan. Dieſes wird

ein Viertelſtunde auf Kohlen oder an dem Feuer geröſtet. Dann kommen 3 Kochlöffel voll des ſchönſten Mehles dazu, und werden ſo lange mitgeröſtet, bis es ſich anhängen will. Jetzt gieſſe 1½ Maas gute Fleiſchbrühe daran, und laſſe die Suppe öfter umgerührt, ſo lange aufkochen, bis ſich das Fett oder die Krebs-Butter recht oben aus gezogen hat. Dieſe nimm mit dem Schöpf-Löffel ſchön ab, gieſſe ſie durch einen Seiher und bewahre ſie zu fernerm Gebrauche. Inzwiſchen putze 2 junge Hühner recht rein, zerlege dieſe, wenn ſie klein ſind, in gleiche Viertel, ſind ſie aber groß, dann tranſchire ſie, waſche ſie wieder rein, und lege ſie ein wenig eingeſalzen und mit Muskatblüthe gewürzt bey Seite. Brich ferner einen Büſchel ſogenannten Suppen-Spargel, ſo weit ſie grün ſind, ab, ſiede dieſe in Salzwaſſer, laß ſie ablaufen und ſtelle ſie zurück. Eben ſo werden ein groſſer und 2 kleine, ſchön geputzte Blumen-Karfiol (Blumenkohl), und 3 ſchöne Artiſchoken geſotten und ausgeputzt. Die nun abgeſottenen und geſtoſſenen Krebsſchalen, gieſſe durch ein Tuch, und in dieſer Brühe koche, jedoch ja nicht zu lange, 2—3 Paar ſchöne Kalbs-Prieſen, von dieſen ſchneide alles Hautige weg, und die Prieſen ſelbſt in runde Scheiben, ſtelle dann alles an einen Ort, damit nichts vergeſſen werde. Siede eine Handvoll ſchöne Morgeln, reinige ſie aus 2—3 Waſſern, und ſchneide die Gröſten in Scheiben. Nach dieſem mache rothe Klöschen (Knöpfle) von der Krebsbutter, wozu

ein Stück abgebrühte Krebsbutter und an dieſe ein halb Kreutzer Semmel, wovon das Harte abgerieben und das Weiche in Milch geweicht und wieder ausgedrückt wurde, kommt, nebſt 1—2 Eyer. Dann wiege grüne Suppenkräuter, mit Schnittling, dünſte dieſe in Butter, ſtreue Semmelbröſeln dazu, und würge auch dieſe mit Muskatnuß und Salz, rühre ein Ey dazu, woraus dann die grünen Klöſe geformt werden. Zu den Fiſchklöschen, welche weiß bleiben, findet man in dem mit „in Suppen Gehöriges“ bezeichneten Abſchnitte, die Vorſchrift. Weiche nun in Waſſer eine Kreutzer Semmel mit der Rinde ein, drücke ſie feſt aus, mache dann ein Stück Schmalz, von der Gröſſe einer welſchen Nuß, heiß, und trockne, röſte die Semmel darin ab, rühre 2—3 Eyer nebſt Schnittling, Salz und Muskatnuß dazu, und backe kleine braune Klöſe davon aus dem Schmalz. Wiege ferner etwas Kalbsleber, richte dieſe wie die Leberſpatzen zweiter Art zu, und backe auch davon Klöschen. Sodann backe Flädlein, beſtreiche dieſe mit friſchem Brät (Hackfleiſch), von Kalb- oder Rindfleiſch, welches mit Eyern, etwas Butter und Grünem oder Citrone abgerührt iſt, ſchneide ſie in kleine Stücke, wende ſie im Ey um und backe ſie im Schmalz. Die Flädlein können auch grün gefüllt werden. Von der rothen und weiſſen Fülle mache mehr, und fülle damit einige obere Krebsſchalen zu den ſogenannten Krebsnaſen aus. Mache ferner einen dünnen, gebrühten Teig an, wende die Hälfte der Prieſeln darin um, und backe dieſe und eben

ſo die geringern Stücke vom Blumenkohl aus dem Schmalz; dieſes kann der Mannigfaltigkeit halber auch mit abgeſottenen, jungen Storzeneri-Wurzeln, ſo wie mit einigen Spargeln, geſchehen. Von dem Fiſchbrät, fülle kleine Würſtlein in reine Därme, umſchlinge ſo oft damit ſie nur klein Fingers lang werden, ſiede ſie in der Krebsſoos, und wer es will, ziehe ihnen wenn ſie kalt ſind, die Haut ab, vor dem Anrichten. Iſt alles dieſes gehörig vorbereitet, dann nimm ein Stück, ſo groß wie ein Hühnerey, Krebs-Butter; laſſe dieſe zergehen und röſte, aber ja nicht lange, einen Löffel voll Mehl daran, an dieſes thue etwas länglicht geſchnittene Citronen-Schalen, eine ganze mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel, rühre es mit einem Quart guten Wein ab und thue etwas von der heiß gemachten Krebs-Soos dazu. Hierein lege die Hühner, oder 2 Pfund ſchön getheiltes, recht weiß hergerichtetes Kalbfleiſch, von dem Grädle (Gradl, Ripplen), jedoch ſind Hühner immer beſſer und vorzüglicher. Die Hühnerlebern, koche nur kurz, und ſchneide ſie dann Blätterweiſe, eben ſo auch den Magen, wenn er weich und die harte Haut davon abgezogen iſt. In den andern Theil der Krebsſuppe, thue alles das oben beſchriebene Gebackene, und Hergerichtete, jedes beſonders, und laſſe es nur einmal mit etwas Krebsbutter, darin aufkochen. Die geſottenen Klöschen koche zuerſt darin, die grünen aber in Fleiſchbrühe oder in Peterling-Waſſer. Wer dieſe recht grün will, darf nur et-

was Spinat ſtoſſen und den durchgepreßten Saft daran nehmen. Dieſe nicht beſonders wohl ſchme= ckenden grünen Klöſe, werden nur des hübſchen Anſehens wegen dazu gethan. Sind nun die Artiſchoken ſchön wieder eingeſteckt und gerichtet, dann nimm die zum Anrichten beſtimmte Suppen= Schüſſel, lege alles nach der Farbe recht ſorgfäl= tig hinein, daß nichts zerbrochen wird, die Krebs= Schweife lege geſpalten oder ganz dazu, verſu= che die Soos, ob ſie nicht zu ſtark geſalzen, ſtelle die Artiſchoken, den Karfiol ꝛc. alles Sor= tenweis ſchön herum, ſetze die eigends dazu gehö= rige nicht tiefe Art Suppenſchüſſel, auf eine heiſſe Stelle, gieſſe die Soos über das Eingelegte, ſtreue Muskatnuß und gewiegte Citronen darauf und trage ſie, oben ſchön roth von Krebsbutter geziert, heiß auf. Beim Anrichten darf von der Krebsſoos, worin die Sachen aufgekocht wurden, nachgegoſſen werden, weil die als Suppe aufge= ſetzte Alapatrie immer viel, aber keine zu dicke, nur eine ſchöne und kräftige Brühe haben darf. Zu bemerken iſt, daß die mit Gewürznelken be= ſteckte Zwiebel, vor dem Anrichten herausgenom= men und beſeitiget werden muß.

Dieſe Suppe iſt ihrer Bereitung nach die Umſtändlichſte von allen; allein eine Wirthin, welche ſie eben ſo kräftig als ſchmackhaft herzu= richten weiß, erwirbt ſich dadurch den Ruf einer vorzüglichen Küchenkünſtlerin. Auch in angeſehe= nen Familien zu Augsburg, ſetzt man die Alapa= trie als Faſttags = Suppe auf den Tiſch. Es können hiezu auch noch andere als die vorbenann=

ten Klöschen benützt werden, z. B. Butterklöschen, Fleiſchklöschen u. ſ. w., welche gebacken oder geſotten ſeyn dürfen, und deren Bereitungsarten unter dem mit „in Suppen Gehöriges“ bezeichneten Abſchnitt zu finden iſt, ſo wie bei den angezeigten Klös= (hier genannt Knöpfle=) Gattungen.

2. Faſanen=Suppe.

Brate einen Faſanen ſchön gelb, oder auch ganz weiß in Speck eingebunden, und ſaftig. Eine gute halbe Stunde, ehe er fertig iſt, richte die Suppe dazu wie folgt: Nimm 48—50 Auſtern, löſe ſie aus, hebe aber das Meerwaſſer davon ſorgfältig auf. Dieſe Auſtern röſte in einem Stück guter Butter, und lege dazu Citronen=Schalen. Sind die Auſtern ſchön gedünſtet, ſo begieſſe ſie mit dem aufgehobenem Meerwaſſer, dem Saft von einer Citrone und mit ein halb Maas Ofner Wein, und laſſe alles untereinander aufkochen. Dann lege den Faſan in eine Schüſſel oder Terrine, gieſſe die Suppe darüber, beſtreue ſie mit fein gewiegten Citronenſchalen und gib es ſo zu Tiſche. Hat man übrig gebliebenes von einem Faſanen, ſo kann dieſes geſtoſſen, gedünſtet und mit Wein aufgekocht, durch ein Tuch gegoſſen und dann erſt mit 12, 18—24 Auſtern ausgekocht und über einige gebähte Schnitten angerichtet werden. Es iſt immer eine gute, aber etwas koſtbare Suppe.

3. Bisquit- oder Polſter-Suppe.

Zu einer Suppe für 4 Perſonen, nimmt man 6 Loth gute friſche Butter und rührt dieſe recht ſchaumig ab. Während dieſer Zeit, müſſen 4 Eyer in warmes Waſſer gelegt werden, von welchen dann eines nach dem andern herausgenommen und an die Butter gerührt wird. Dann wird ein wenig fein geſtoſſene Muskatblüthe, (in Ermanglung dieſer auch etwas geriebene Muskat-Nuß) daran gethan, und 4 Löffel voll feinſtes weiſſes Mehl, nebſt ein wenig am Reibeiſen abgeriebene Citrone und ein wenig Salz hinzugefügt. Mit dieſem Allem, wird eine mit Butter geſchmierte und mit Semmelbröſeln ausgeſtreute Form oder ein Becken gefüllt, und iſt es ſchön gelb gebacken, dann kocht man es in guter Jus oder Fleiſchbrühe auf.

4. Polſter-Suppe andrer Art.

Nimm 6 Loth friſche Butter, rühre dieſe, wie bey der vorigen Weiſe angezeigt, ab, anſtatt dem Mehl aber nimm 4 Löffel voll Semmelmehl, Leber oder Mägen, von welchen vorher die harte Haut abgeſchnitten wird, von Tauben oder Hühnern; wiege dieſe mit 2—3 Schalottenzwiebeln, ein wenig Citronenſchale, etwas Peterling, recht fein, reibe ein wenig Muskatnuß hinzu, thue Pfeffer und Salz daran, menge und rühre es untereinander, und backe es wie vorhin angezeigt, nur in einem recht flachen Geſchirr. Iſt es gebacken und kalt, ſo ſchneide Schnitten daraus,

und laſſe dieſe in der Suppe oder Jus=Brühe ein wenig aufkochen.

5. Fiſch=Polſterſuppe.

Nimm entweder übrig gebliebene Fiſche oder 2 ausgegrätete Naſen oder Weißfiſche, wiege dieſe, wenn ſie rein gewaſchen ſind, mit etwas Peterlingkraut, Citronenſchale und Muskatblüthe ſo fein, daß beym durchfahren mit einem Finger nichts hautiges mehr bemerkbar iſt. Inzwiſchen weiche etwa um 1 Kreutzer ſchöne Semmel, wovon die Rinde abgerieben iſt, in Milch, drücke ſie feſt aus und thue ſie, nachdem obiges in 4 Loth Butter gedünſtet worden, daran. Man kann nach Belieben Semmelbröſeln anſtatt der eingeweichten Semmel nehmen. Dieſes Gedünſtete wird in eine Schüſſel gethan, 4 Eyer eines nach dem andern darein gerührt, wie die vorhergehende Polſter gebacken, und in einer Fiſch=Jus oder in guter Fleiſchbrühe aufgekocht.

6. Chocolade=Suppe mit Wein.

Man nehme ein halb Maas weiſſen, oder was noch beſſer iſt, rothen Wein, und wenn dieſer gut iſt, eben ſo viel Waſſer, Zucker nach Belieben, und wer Gewürze liebt, kann etwas Vanille oder ganzen Zimmt dazu thun, und laſſe alles dieſes in einem reinen Tiegel, Hafen oder in einer meſſingenen Pfanne wohl zugedeckt ſieden. Dann werden 4—6 Loth, bayer. Gewichts, auf dem Reibeiſen klar geriebenem gutem Choco=

lade genommen, und darin unter beſtändigem Umrühren, damit er nicht anbrenne, aufgekocht. Inzwiſchen verkleppere man 4 Eyergelb mit einigen Tropfen Wein oder Waſſer, rühre ſie heiß an die Chocolade, nehme den Zimmt heraus, richte ſie über Zwieback oder geröſtetes Brod an, ſtreue geſtoſſenen Zimmt darauf und gebe dieſe Suppe ſogleich zu Tiſch.

7. Caramel oder Zucker-Suppe.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker in ein kupfernes nicht verzinntes Kaſſerol, oder in eine Pfanne mit 3 Eßlöffel voll Waſſer gethan und ſo lange gekocht, bis er eine ſchöne braune Farbe hat. Nimm dann die Pfanne vom Feuer oder den Kohlen, ſchütte mit Vorſicht nach und nach etwas kaltes Waſſer an den Zucker, damit er ſich ablöst und das Ganze etwa eine Taſſe voll ausmacht. Dann werden 3 ganze Eyer in einen Hafen aufgeſchlagen und das gebrannte Zuckerwaſſer daran geſchüttet. In der Zwiſchenzeit macht man $1\frac{1}{2}$ auch 2 Maas Milch ſiedend, und läßt dieſe mit etwas ganzem Zimmt und Citronenſchalen abſieden, oder dieſe abgeſottene Milch vermiſcht man mit dem Zucker und den Eyern, läßt alles unter beſtändigem Umrühren aufkochen und richtet es über Zwieback oder gebähtes Brod an. Man kann dieſe Faſtenſuppe auch mit halb Waſſer, halb rothen Wein machen, in welchem 4 Loth Anis geſotten wurden, und anſtatt mit Milch, mit dem Anis, Zucker und Zimmt ſieden, die Eyer aber weglaſſen. Auch Vanille iſt dazu gut,

wo ſodann Zimmt und Citrone dafür wegzulaſſen iſt.

8. Suppe von grünen Erbſen.

Nimm ein Stück Butter, laſſe ſie in einem Tiegel zergehen, thue 5 Hände voll grüne Erbſen, etwas Salz und Pfeffer, geſchnittenen Peterling und eine Zwiebel dazu. Laſſe dieſes unter öfterm Aufſchütteln ſo lange dünſten, bis die Erbſen weich ſind. Dann werden die Erbſen mit einer Maas Fleiſchbrühe, oder an Faſttagen, mit ein Quart ſüſſen Raum und Waſſer durchgetrieben, auf Kohlen unter langſamen kochen erhalten, und dann über in Schmalz geröſtetes Brod, nachdem zuvor 2 — 3 Eyergelb mit ein Paar Tropfen Raum (Sahne, Obers) abgerührt und daran gegoſſen worden, angerichtet. Damit aber das Brod weich werde, muß man es entweder vorher mit ein wenig Brühe angieſſen, oder zugedeckt, einige Minuten auf warmen Waſſer ſtehen laſſen, ehe die Eyer dazu kommen. Wem es beliebt, der kann ein Paar feingeſchnittene gelbe Rüben und eben ſo Zelleri mitdünſten, und wenn man es gerne recht ſchön grün erhalten will, eine Handvoll abgebrühten Spinat wiegen und mitdünſten; dann iſt es aber beſſer gute Fleiſchbrühe dazu zu nehmen und kein Brod in die Suppe zu thun, ſondern ſtatt deſſen, mehr Erbſen dazu zu nehmen, auch kann man beym Dünſten etwas Mehl aufſtreuen und dadurch die Eyerdotter erſparen.

9. Suppe von Schnepfen oder Lerchen.

Hiezu können die Ueberbleibſel von Schnepfen und Lerchen, oder auch nur von dem einen oder dem andern benützt werden. Werden friſche Vögel genommen, ſo rechnet man auf 3 — 4 Perſonen eine Schnepfe und 2 Lerchen. Dieſe werden ſchön geputzt; von den Schnepfen wird alles Inwendige, von den Lerchen nur Leber und Magen zurückbehalten. Dieſe 3 Vögel werden mit Salz und Pfeffer von innen und auſſen geſalzen, mit geſtoſſenen Gewürznelken ausgerieben und dann mit einem Stück Butter nicht ganz ausgebraten. Inzwiſchen wiegt man den ſogenannten Schnepfendreck und die Leber und Mägen von den Lerchen, mit einigen Schalottenzwiebeln und etwas Citronenſchale. So wie die Vögel aus der Butter in den Brattiegel herausgenommen werden, kommt gleich dagegen das Gewiegte hinein, ſoll dieſes recht ausgeben, ſo kann man 2 Loth Kalbsleber und 2 Loth Kalbsmilz abhäuten, mitwiegen und mitdünſten. Von den Vögeln ſchneidet man das Bruſtfleiſch heraus, legt es beyſeite und ſtößt das Uebrige recht fein. Sollen mit dem innern Gedämpften, keine gebackene Schnitten gemacht werden, dann kann man ſogleich das Geſtoſſene und dazu auch Butter thun. Hiezu kommt ein Eßlöffel voll geriebene Rinde von ſchwarzem Brode, und nachdem dieſes noch mitgedünſtet hat, wird mit Wildbrets-Kraftbrühe, guter Fleiſchbrühe oder auch mit Fiſch-Jus, oder halb

Waſſer und rothen Wein aufgefüllt. Sodann läßt man damit fein geſchnittene Wurzeln aller Art und ein Paar ganze Zwiebeln, noch eine Stunde mitkochen, und richtet es dann über Goldſchnitten oder gebackne Schnitten an. Wer aber den Schnepfendreck zu den ſpäter angezeigten Schnitten benützen will, und keine Wildprets-Kraftbrühe hat, der muß die Wurzeln, die Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Stück von einem Schinkenknoten, welcher vorher zerhackt werden muß, ſammt dem Brode, gleich mit dem geſtoſſenen Knochenwerk der Vögel dünſten und mit Fleiſchbrühe auffüllen, das Bruſtfleiſch derſelben aber, in ſchöne dünne Streifen geſchnitten, in die Suppenſchüſſel ſammt den gebackenen Schnitten ordnen, und die Suppen-Brühe, nachdem alles 1½ gute Stunde gekocht hat und durch einen Suppenſeiher getrieben iſt, darüber anrichten.

10. Baumwoll-Suppe.

Für 6 Perſonen wird ¼ Pf. gute Butter recht leicht gerührt und 5 Eyer, die alle zuvor in warmes Waſſer gelegt werden müſſen, damit ſie die Butter gerne, ohne zu gerinnen, annimmt, werden gleichfalls nach und nach daran und 5 gute Löffel voll ſchönſtes Mehl nebſt etwas Salz und geſtoſſene Muskatblüthe, dann 2 Eßlöffel voll ſüſſer Raum dazu und mitgerührt. Sobald die hiezu beſtimmte recht gute Fleiſch-Brühe kocht, wird der Teig länglicht wie Nudeln hineingeträufelt. Die Suppe darf nur

kurze Zeit kochen und muß zugedeckt, aufgetragen werden. Von dem Kalbs-Jus unter die Fleiſchbrühe etwas zu nehmen, würde ſehr gut ſchmecken. Mit anderer gewöhnlich guter Fleiſch-Brühe, kann ein wenig ganzer Safran, in einem reinen, zugebundenen Läppchen Leinwand mitgeſotten, werden, weil dieſer eine ſchöne Farbe gibt. Vor dem Einträufeln des Suppenteigs muß dieſer jedoch herausgenommen werden.

11. Zelleri-Suppe.

Für 3 Perſonen nimm 3 kleine Zelleri oder 2 recht groſſe Zelleriwurzeln, putze ſie ganz rein und nachdem ſie noch überdies gewaſchen ſind, ſchneide ſie recht fein. Siede dieſe in guter Fleiſch-Brühe weich, und wer es liebt, kann geſchnittene Zwiebel darunter thun. Iſt alles gehörig weich, ſo treibe das Gekochte durch einen Seiher oder ein gutes Sieb, thue etwas Muskatnuß auch Pfeffer dazu und laſſe es zugedeckt noch kochen. Dann rührt man hinzu 2 Eyergelb und über dieſe die ſiedende Suppenbrühe, welche dann über gebähte, weiſſe Brodſchnitte angerichtet wird. Iſt die Fleiſchbrühe nicht ſehr kräftig, ſo kann man die geſchnittenen Zelleri, in guter Butter dünſten, etwas Mehl aufſtreuen, dann wann dieſes mitgedünſtet hat, mit der Fleiſch-Brühe auffüllen und ſodann das Eyergelb weglaſſen. Dieſe Art Suppe, kann man entweder von verſchiedenen Wurzeln zuſammen, oder auch nur von gelben Rüben allein, oder nur von

Peterling-Kraut und von Peterling-Wurzeln machen.

12. Zwiebel-Suppe.

Eine groſſe Handvoll Zwiebel, wird recht fein geſchnitten und inzwiſchen ein Stück Butter in einem reinen Tiegel auf Kohlen geſetzt. Iſt die Butter heiß, jedoch nicht braun, ſo röſte man einen Löffel voll Mehl braun darein, und dämpfe die Zwiebeln ſo lange in Butter, bis ſie weich aber ja nicht braun werden; hierauf rührt man gute Fleiſchbrühe daran, und legt ein Lorbeerblatt, etliche Citronenſchalen, oder, wer es ſäuerlich wünſcht, ganze Scheiben von Citronen, etwas Pfeffer, ganze Gewürznelken und Muskatnuß hinein. Soll die Suppe ſüß ſchmecken, ſo wird Zucker darein oder gleich mit dem Mehl gebrannt, was der Suppe in jedem Falle eine ſchöne glänzende Farbe gibt. Die Anleitung Zucker zu brennen, um alle Sooſen eiligſt und ohne Aufenthalt färben zu können, findet man bey den Rezepten für die Sooſen zum Rindfleiſch.

13. Froſch-Faſtenſuppe.

Auf 2 Perſonen nehme man 30 ſchöne Froſch-Schenkel, waſche und trockne ſie mit einem reinen Tuche, reibe das Aeuſſere von einer altgebackenen Kreutzer Semmel ab, und ſtoſſe das Innere nebſt den gereinigten Fröſchen in einem meſſingenen Mörſer. Dann werden 2 Loth Butter heiß gemacht, und fein gewiegtes

Peterlingkraut, nebſt einer Zwiebel, ſammt den geſtoſſenen Froſch-Schenkeln gedämpft. Hat es eine halbe Stunde gedünſtet, ſo gieſſe etwas weiſſen Wein und heiſſes Waſſer hinzu, reibe Muskatnuß darein, ſalze es, laſſe es noch recht kochen und richte es dann über gebähtes Brod an. Nimmt man Fiſchbrühe oder Erbſenbrühe, welche beyde hiezu recht gut ſind, dann kann man den Wein weglaſſen, Fiſch-Jus und nur Peterling-Abſud oder Erbſen-Abſud nehmen.

14. Karpfen-Suppe.

Zu einer Suppe für 6—8 Gäſte nimmt man einen 1½ Pfund auch 2 Pfund ſchweren Karpfen, und ſchuppt ihn mit Vorſicht, daß die Galle ja nicht zerdrückt wird, zu welchem Ende man ihn immer am Kopfe feſt halten muß. Iſt er geſchuppt, ausgenommen und abgewaſchen, dann zieht man ihm die Haut ab; dieſe wird ſammt den Gräten, leichter abgelöst, wenn man den Fiſch nach dem Ausnehmen, mit einem breiten Meſſer tüchtig geklopft hat, dann der Länge nach den Fiſch aufſchneidet, und das Fleiſch ablöst. Iſt der Karpfen ſchön ausgegrätet, ſo werden alle Gräten, Kopf und Schwanz klein zerhackt, in einem Stück Butter eine halbe Stunde mit einer Handvoll Peterling und einer groſſen Zwiebel gedämpft; dann wird ein Löffel voll Mehl aufgeſtreut und Fleiſchbrühe oder Fiſch-Jus oder helle Erbſenbrühe dazu gegoſſen, auch ein Lorbeerblatt und alle Gattungen ganzes Gewürz hinzugefügt. Hat dieſes

alles eine halbe Stunde lang ſtark gekocht, ſo wird es durch ein Haarſieb getrieben. Das ausgrätete Fleiſch kann zu geſottenen oder gebackenen Fiſchpolſter oder zu Knötel in die Suppe verwendet, oder auf folgende Art zubereitet werden: das Fleiſch von dem Fiſch wird mit etwas rein geklaubtem Peterling, mit einigen geſchälten Schalottenzwiebeln und etwas Citronen-Schalen fein gewiegt oder gehackt, in einem Stück Butter gedämpft, mit etwas Mehl wohl gedünſtet, die durchgetriebene Brühe daran gegoſſen, noch eine halbe Stunde gekocht, über in Schmalz geröſtetes Brod angerichtet und von 2 Eyern das Gelbe daran gerührt.

Die Schleihen und Hechte können auf die nämliche Art zu einer Fiſch-Suppe verwendet werden.

15. Sago-Suppe mit Milch.

An den wie gewöhnlich rein gewaſchenen und angebrühten, weiſſen Sago, ſchüttet man 1 ½ Maas gute Milch, thut Zucker, an dem zuvor eine Citrone abgerieben wurde, darein, und läßt die Suppe ſo lange kochen, bis ſie dick genug iſt. Man kann an dieſe Suppe beym Anrichten, Eyergelb rühren, auch wenn die Milch ſchlecht iſt, ein Stückchen gute Butter darein kochen, die Suppe beym Anrichten mit Zucker und Zimmt überſtreuen, oder ganzen Zimmt mit der Milch ſieden.

16. Falſche Linſen-Suppe.

Mache von 4 Eyern einen feſten Nudel-Teig, wergle ihn nicht gar zu dünn aus, ſchneide ihn in Streifen, und dann in ganz kleine vier-eckichte Stückchen, oder ſtich mit einem rund ab-geſchnittenen, in Mehl leicht eingedrückten Fe-derkiel, lauter runde Blättchen in der Gröſſe von Linſen daraus, backe dieſe in heiſſem Schmalze ſchön gelb; inzwiſchen laſſe gute Fleiſchbrühe ſiedend werden, wirf nebſt den gebackenen Lin-ſen, klein geſchnittenes Peterlingkraut und ge-ſtoſſene Muskatblüthe dazu, laſſe es einige Zeit aufkochen und gib ſie mit 2—3 Eyergelb ange-rührt auf den Tiſch.

17. Gurken- (Kukummern-) Suppe.

Nimm 3 geſchnittene Kukummern von mitt-lerer Gröſſe und dünſte ſie, nachdem ſie zuvor ein Viertelſtunde im Salz lagen und ausge-drückt ſind, bis ſie gelbbraun werden, ſtreue ein wenig Mehl auf, und dann übergieſſe ſie mit 1 Maas guter Jus oder Fleiſchbrühe, koche ſie auf, bis ſie ganz weich ſind, und richte ſie mit Salz und Pfeffer über gebähtes Brod an. Wer übrigens den Salzgeſchmack nicht liebt, kann die Gurken ungeſalzen nehmen. Man kann auch die Gurken vorher abſieden, Speck, Wurzeln und Gewürznelken zuſammen dünſten, dieſes mit Fleiſchbrühe aufkochen, durchſeihen und über in Schmalz geröſtete Brodwürfel, nachdem die beygelegten Gurken mit Pfeffer beſtreut ſind, anrichten.

18. Lattuken-Suppe.

Dieſe Suppe, obgleich ſie nicht zu den ſchön ausſehenden gehört, verdient als der Geſundheit äuſſerſt zuträglich empfohlen zu werden. Ihre Bereitungsart iſt folgende: Schneide für 4 Perſonen von 8 Stück Lattuken das Faulige und Aeuſſere ab, waſche ihn in warmem Waſſer und brühe ihn, aber ja nicht ſehr weich, in Salzwaſſer. Dann lege Platten von geräuchertem Speck auf den Boden eines Tiegels und die Lattuken darauf, füge noch Zwiebel und andere Wurzeln aller Art, ſo wie auch einige Schnitten Kalbfleiſch dazu, gieſſe ein wenig Fleiſchbrühe daran, würze es mit Pfeffer und laſſe es eine Stunde lang dünſten. Iſt dies geſchehen, dann nimm den Lattuken heraus, ſchneide ihn nach der Quere oder wiege ihn, gieſſe die Suppe durch, thue den Lattuken dazu und richte ihn über gebähte Brodſchnitten an. Etwas ſaurer oder ſüſſer Raum, mit 1 — 2 Eyergelb ſammt geriebener Muskatnuß daran gerührt, ſchmeckt ſehr gut.

Eine einfachere Art dieſe Suppe zu bereiten, iſt dieſe: Man nimmt rein gewaſchenen, ungeſottenen aber geſchnittenen Lattuken, welcher in guter Butter gedünſtet und mit etwas Mehl aufgeſtreut wird; dieſes gepfeffert und geſalzen, wird mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, und ohne das voranſtehende durchzuſeihen, über gebähtes oder in Schmalz geröſtetes Brod ange-

richtet. Eben ſo wird Wörſing-, Weißkraut-, Hopfen- und Andivien-Suppe bereitet. Muskatblüthe iſt bey Andivien und Lattuken beſſer als Muskatnuß.

19. Kaſtanien-Suppe.

Nimm ein halb Pfund friſche Kaſtanien oder Maroni, ſchneide ſie oben ein klein wenig ab und ſiede ſie, bis ſie ſich gerne abſchälen laſſen und weich ſind. Die Hälfte d r Kaſtanien laſſe ganz, die andre Hälfte zerdrücke, oder wenn man die Suppe nicht ſo klar liebt, hacke oder wiege ſie nur klein. Dieſe klein gemachte Hälfte der Kaſtanien, dämpfe in etwas Butter gelb, gieſſe 1 Maas gute Fleiſchbrühe daran, laſſe ſie noch eine halbe Stunde kochen, und richte ſie über gebähte Brodſchnitten und die ganzen Kaſtanien an. Wem es beliebt, kann ein Paar Kalbsprieſen in der Suppe mitkochen, dieſen die Haut abziehen, von der Gurgel löſen und ſie in Stücken geſchnitten, damit auftragen.

20. Eine Kaiſer-Suppe von ſchneller Zubereitung.

Auf 2 Perſonen nimmt man einen jungen Hahn oder ein Hünchen, und nachdem dieſes rein geputzt, gewaſchen und ausgenommen iſt, wird es mit einem reinen Tuch ausgetrocknet, geſalzen und mit Butter in einem Tiegel, aber nicht ganz ausgebraten. Iſt es ganz erkaltet, dann wird das Bruſtfleiſch ausgeſchnitten, das Uebrige in Stücke zerhackt und mit 2 Loth Reis,

der vorher in heiſſem Waſſer eine gute Viertelſtunde zugedeckt gelegen haben muß, zuſammen in einen Mörſer gethan und recht geſtoſſen. Iſt dies geſchehen, ſo wird das Geſtoſſene in der Butter, worin der Hahn oder das Hühnchen gebraten wurde, der aber nicht ſchwarz ſeyn darf, nebſt fein geſchnittenen Wurzeln von Zelleri, Paſtinat, gelbe Rüben, ganze Zwiebel gedünſtet, dann mit Fleiſchbrühe aufgefüllt und ſo läßt man es noch eine gute halbe Stunde kochen. Das Gekochte wird durchgegoſſen, und dann kann man in dieſe Suppe vom Bruſtfleiſch Klöschen machen und einſetzen, deren Zubereitung weiter unten, unter den zu den Suppen gehörigen Gegenſtänden beſchrieben iſt.

Will man dieſes nicht thun, dann ſchneidet man das Fleiſch ſammt der nur kurze Zeit damit geſottenen Leber, ſo wie den von der harten Haut gereinigten Magen, in Stücke, thut dieſes in die Suppe und trägt ſie darin auf. Man kann auch geſchnittene Kalbsprieſen darein thun.

21. Leberſpatzen.

Nimm ein halb Pfund Ochſen- oder ſchöne Kalbsleber, waſche ſie, ziehe die Haut ab, und ſchabe ſie mit einem guten Meſſer von allem Häutigen recht fein, oder thue nur das Hautige davon, und wiege die Leber mit 5—6 Schalotten- oder einen gemeinen Zwiebel, mit etwas Majoran (Maſſaron). Wer es liebt, kann ein

wenig Citronenſchalen darunter wiegen. Hernach werden 3 Loth Butter oder ausgelaſſenes übrig gebliebenes Fett, mit 2—3 Eyern, recht ſchaumig abgerührt, und für 1 Kreutzer, oder wenn ſie mehr ausgeben und weniger gut werden ſollen, für 2 Kreutzer fein aufgeriebene Semmel-Bröſeln durch einen Seiher, damit keine Brocken hinein kommen, darunter gethan, ſalze, pfeffere es, füge, wenn ſie recht gut werden ſollen, geſtoſſene Nelken dazu, und laſſe es ſo eine halbe Stunde, damit es anzieht, ſtehen; ſodann gieſſe, nachdem es viel oder wenig iſt, ein halb Schöpflöffel voll geringe, heiſſe Fleiſch-Brühe daran, laſſe es wieder eine halbe Viertelſtunde ſtehen, und wenn es in der Dicke ſo iſt, daß es ja nicht läuft, ſo treibe es durch einen Spatzenſeiher, oder ſetze es kleine Löffel weis, in heiſſe Fleiſchbrühe auf Kohlen, decke es zu, und wenn es einigemal aufgekocht hat, ſo gib ſie mit fein geſchnittenem Schnittling und aufgeriebener Muskatnuß auf den Tiſch. Dieſer Teig darf nur mit Fleiſchbrühe nicht aber mit Milch angerührt werden, damit die Fleiſch-Brühe, in welcher es gekocht wird, ſchön klar bleibe.

22. Einfachere Art Leberſpatzen-Suppe.

Nimm nach Verhältniß der Gäſtezahl etwas Ochſen- oder friſche Kalbsleber, waſche ſie, ziehe die Häute alle davon und hacke oder wiege ſie mit etwas Nierenfett, Peterling oder Majoran und Zwiebeln recht fein. Dann thue das

Gehackte in eine Schüſſel, rühre eine halbe Kaffeetaſſe voll guter Milch, nebſt 1 oder 2 Eyern darunter, ſtreue Pfeffer, Nelken, Salz, Muskatnuß und Mehl ſo viel es annimmt, damit es weder lauft noch zu feſt werde, darauf, und laſſe es eine Viertelſtunde ſtehen; treibe es dann durch den Spatzenſeiher in ſiedendes Salzwaſſer oder in Fleiſchbrühe, oder auch nur in bloſſes Waſſer. Wenn die Suppe kocht, werden die Leberſpatzen mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in Fleiſchbrühe aufgetragen, oder ohne Fleiſchbrühe mit Semmelmehl oder Zwiebel aufgeſchmelzt. Die Brühe an dieſe Art Spatzen, bleibt wegen der daran gegoſſenen Milch und dem dazu genommenen Mehl immer trübe. Uebrigens iſt zu bemerken, daß beym Kochen dieſe Suppe zugedeckt und nicht ſchnell gekocht werde.

23. Sehr gute Art von gebrennter Mehl-Suppe.

In gutem friſchem Schmalz, röſte 2 Koch-Löffel voll Mehl, ſchön dunkelgelb und zugleich damit nach Gutdünken Kümmel oder viel Peterlingkraut; rühre es mit kochender Fleiſchbrühe oder Waſſer an, reibe Muskatnuß hinein und laſſe es kochen bis das Fett obenauf zieht. Dann verrühre 1 oder 2 Eyergelb mit etwas kaltem Waſſer oder Fleiſchbrühe, gieſſe die gekochte Brühe durch ein Haarſieb, oder wenn Kümmel dabey iſt, durch ein Tuch, über in Würfel geſchnittenes und in Schmalz geröſtetes

Brod, rühre das Eyergelb ein, und trage die Suppe mit Muskatnuß oder Pfeffer geſtreut auf den Tiſch. Zum Kümmel ſchickt ſich der Pfeffer beſſer und zum Peterling die Muskatnuß. Schnittling verträgt ſich mit beyden Gewürzarten gut.

24. Suppe von Artiſchoken.

Schneide von 2—3 Artiſchoken die Stiele, ſammt den äuſſern Blättern hinweg, und ſiede ſie in Salzwaſſer ab, dann lege ſie, wenn ſie geſotten ſind, in kaltes Waſſer, und thue vollends das Innere und alle rauhen Blätter davon.

Nimm hiezu 2 auch 3 Paar friſche Kalbs-Prieſen, und wenn dieſe gewaſchen, ihnen die Häute abgezogen und die Gurgeln abgelöst ſind, ſo werden ſie in runde Stücke geſchnitten. Den ſogenannten Artiſchoken-Käs oder das Innere des Bodens der Artiſchoken ſchneide in Würfel und laſſe beydes mit Salz und Muskatblüthe dünſten, ſtreue nachher ein wenig Mehl darauf, gieſſe Fleiſchbrühe hinzu und richte dieſes über gebähte und in Schmalz geröſtete Semmel-Schnitten an.

Will man dieſe Suppe ſchmackhafter zubereiten, dann wird das Mehl weggelaſſen, gute Hühnerbrühe oder Kalbs-Jus-Brühe und mehr Prieſeln dazu genommen.

Dieſe angegebene Portion mit einer Maas Fleiſchbrühe und einer Kreutzer Semmel, iſt für 3 Perſonen berechnet.

25. Suppe von Prünellen (ſpaniſche Pflaumen.)

Schneide die Prünellen in kleine Würfel, ſtreue Zucker, etwas geſtoſſenen Zimmt und fein gewiegte Citronen- oder friſche Pomeranzen-Schalen darauf, nimm dann zu $\frac{1}{4}$ Pf. Prünellen 2—4 Loth rein gewaſchene und geklaubte Weinbeere, und koche alles dieſes mit einer Quart Wein und ein halb Maas Waſſer oder mit halb Waſſer halb Wein, wozu der rothe Wein empfehlenswerther und ſchöner iſt. Dann richte nach beſchriebene Goldwürfel, oder auch nur in Schmalz geröſtetes, gewöhnliches, oder Zuckerbrod her, und wenn die Weinbeere im Kochen recht aufgequollen ſind, gieſſe dieſe Faſten- und Kranken-Suppe über Obiges her.

Dieſe Suppe kann auch als Zuſpeiſe mit ganzen oder zerſchnittenen Prünellen und mit geröſteten oder gebackenen Schnitten gegeben werden.

26. Franzöſiſche Suppe mit Tauben.

Zwei junge, fleiſchigte Tauben, tranſchire nachdem ſie geputzt und gewaſchen ſind, in ſchön geformte Viertel oder zerlege ſie ſonſt in kleinere Stücke, nimm dann einige Scheiben Hammel- und Kalbfleiſch, ein Paar Schnitten geräucherten Speck, eine Handvoll grüne Erbſen, das abgebrochene Grüne von Spargeln, Karfiol, ein Stück von dem Innern aus einem jungen Wörſingkopf, einige ganze Morcheln

(Morachen) und ſiede alles in Fleiſchbrühe, in welche die Tauben früher eingelegt worden, weil die dabey gebrauchten Gemüs-Gattungen eher weich werden. Iſt alles gut und gleich weich, ſo kann man ein wenig Consumé noch mitſieden und über gebähte Weißbrod-Schnitten das Ganze anrichten. Der Speck muß jedoch vorher weggethan werden, auſſer es äſſe ihn jemand gerne. Für Gäſte ihn mitaufzutragen iſt nicht ſchicklich.

27. Suppe für Wöchnerinnen und für von groſſem Durſt gequälte Kranke.

Nimm 2—3 gebähte Semmel-Schnitten, gieſſe 2—3 Löffel voll Wein darüber und laſſe es zugedeckt eine halbe Viertelſtunde in der Schüſſel ſtehen. Dann gieſſe ungeſalzene Hühner-Brühe dazu und gib es dem Patienten, aber nicht zu warm zu eſſen, worauf dieſer etwas ruhen muß. Dieſes gering ſcheinende Mittel hat ſich öfter ſchon als ſehr erquickend, ja ſelbſt als heilſam bewährt.

28. Wein-Suppe mit Schaum.

Zu ein halb Maas guten weiſſen Wein, reibe an einem Stück Zucker, die Schale von einer ganzen Citrone weg, ſchabe den Zucker ab, und thue nach Gutdünken von dem übrigen Zucker dazu. Je beſſer der Wein iſt, deſto weniger braucht man Zucker. Laſſe dann den Zucker mit dem Wein nebſt einem Stück ganzen

Zimmt, und wer es liebt mit 3—4 Gewürz-Nelken, zugedeckt ſieden. Inzwiſchen rühre 6 Eyergelb, wovon aber die ſogenannten Vögeln weggethan ſeyn müſſen, recht dick und ſchaumig. Sind die 6 Eyergelb gerührt, dann rühre durch einen Seiher, damit das Gewürz zurückbleibt, den Wein daran, ſtelle es auf Kohlen oder zum Feuer, und quirle es wie Chocolade, bis es anfängt zu kochen und bis es ganz Schaum iſt. Dann wird es entweder in eine Schüſſel über Zwieback angerichtet, oder in Taſſen ſervirt, und gebähte Bisquit-Schnitten dazu gegeben.

29. Grundel-Suppe.

Lege gebähte Semmel-Schnitten in eine Schüſſel und gieſſe wenig, aber gute Fleiſch-Brühe darauf. Zuvor aber ſiede 2 Händevoll ſchöne, gewaſchene Grundeln in Waſſer und Wein mit Salz und Ingwer, zerkleppre 4 Eyergelb mit zerlaſſener Butter, thue heiſſen Wein und Fleiſchbrühe daran, und ſchütte alles über die Semmel-Schnitten, ſtelle es dann noch auf die Glut, ſtreue Muskatblüthe und gereinigten Peterling darauf und gib es zu Tiſche.

30. Schildkröten-Suppe.

Nimm zwey kleine Schildkröten oder eine Große, und lege auf den Schild einen glühend gemachten Bügelſtahl oder eine glühende Herd-Schaufel; die Schildkröte wird ſodann den Kopf und die Füſſe von ſich ſtrecken, haue erſtern

und letztere ſogleich ab, und laſſe die Schildkröte ſo lange bluten bis ſie ganz ausgeblutet hat. Lege dann die Schildkröte in lauwarmes Waſſer, füge Peterling hinzu, und laſſe ſie ſo lange ſieden bis ſich die untere Schale ablöst. Dann ſtreife die rauhe Haut recht rein ab, wirf die Galle und die Gedärme weg, die Eyer, den Magen und die Leber reinige aber, und lege ſie zurück, bis die Schildkröte ſelbſt gereinigt und innen recht ausgewaſchen iſt. Nun zergliedere ſie ſchön klein, nimm ein Stück Butter, mache von dieſer und einem kleinen Koch-Löffel voll Mehl ein ſchönes helles Einbrenn, lege das Zergliederte hinein und laſſe es mit fein gewiegtem Peterling und Citronenſchalen dünſten; dann gieſſe das Gedünſte mit Waſſer, worin Peterlingwurzel und Pfefferkörner geſotten wurden, durch einen Seiher, laſſe es ſo lange, bis es ganz ſulzig und weich iſt, ſieden, und gib ſie über gebähte Brodſchnitten zu Tiſche. Die rauhe Haut des Magens muß man wegſchneiden, das Gute am Magen aber wiegen, die Leber mit in Milch eingeweichtem Brode und einem Ey, oder nur dem Gelben, nachdem es viel oder wenig iſt, anrühren und Peterling und ein Paar Schalotten dazu thun; ehe das Ey daran kommt, läßt man alles im Butter dünſten, macht kleine Nockerl oder länglichte Würſtel davon, backt dieſe und läßt ſie in der Suppe mit aufkochen. So erhält man eine ſchmackhafte Faſten-Suppe für Herrſchaften.

31. Niederländer Faſten-Suppe.

Nimm eine gute halbe Maas Waſſer, laſſe in dieſem 8 — 10 Peterlingwurzeln ſieden und mache einen Löffel voll Einbrennmehl mit Butter oder Schmalz gelb. Inzwiſchen waſche 2—3 Loth Sardellen, gräte ſie aus, ſchäle ein Paar Schalotten, oder wer Knoblauch mehr liebt, nehme davon 2 — 3 kleine Stücke, und etwas Peterlingkraut, wiege dieſes fein zuſammen, und röſte alles, wenn das Mehl die gehörige Farbe hat, ein wenig mit, damit es den Geſchmack recht bekommt, fülle es mit dem ſiedenden Waſſer auf, pfeffere es und laſſe alles zuſammen noch längere Zeit aufkochen. Inzwiſchen richte in Schmalz geröſtete Semmelſchnitten in Würfel geſchnitten her, gieſſe eine Kaffeeſchale voll Raum darunter, und wenn ſich dieſer wieder verkocht hat, ſo richte es über das Brod durch einen Seiher an, und trage es mit Schnittling beſtreut auf den Tiſch. Wer es liebt, kann dieſe Suppe undurchgegoſſen auftragen.

32. Morcheln-Suppe.

Nimm eine Handvoll ſchöne friſche, oder getrocknete Morcheln, waſche ſie aus 3—4 heiſſen Waſſern und ſchneide die untern weiſſen Theile davon. Wiege oder ſchneide ſie in feine Scheiben, (gewiegte Morcheln geben immer mehr aus als geſchnittene, aber ſchöner ſind ſie geſchnitten), nimm 3 geſchälte Schalotten-Zwiebel auch etwas weniges Peterlingkraut und wiege es entweder

gleich damit oder allein. Dann nimm ein Stück Butter eines Hühnereyes groß, laſſe ſie zergehen und dünſte das Gewiegte, ſammt den Morcheln, nebſt einem Löffel voll Semmelbröſeln, damit, fülle es dann mit einer Maas leichten, guten, ſchon durchgegoſſenen Erbſenſud auf, laſſe es noch eine Stunde kochen, und richte es dann mit 2 angerührten Eyergelb über gebähtes oder in Schmalz geröſtetes weiſſes Brod an. Dieſe Suppe iſt mit Fleiſch- oder Jus-Brühe aufgefüllt, eine recht gute Gaſtſuppe, nur muß ſie immer wegen den Morcheln, lange kochen, auch kann ſie mit halb Waſſer und Wein aufgefüllt, und beſonders für Herren, als gute Faſtenſuppe gebraucht werden. Mit Erbſenſud wird ſie gepfeffert, mit Fleiſchbrühe oder Wein aber, mit aufgeriebener Muskatnuß zu Tiſche gegeben. Wer die Eyergelb nicht liebt, kann ſie weglaſſen, immer aber müſſen die Eyergelb mit kalter Brühe, Waſſer oder Wein mit der Suppe wohl verrührt werden, damit ſie nicht gerinnen, weil die Suppe davon ſchlecht ausſieht und nicht ſehr angenehm ſchmeckt.

33. Suppe von Schleihen, Hecht oder Karpfen.

Nimm übrig gebliebenen oder friſch gebackenen Schleihen, einen kleinen Hecht oder ein Stück Karpfen, ſtoſſe ihn in einem Mörſel mit ein Handvoll in Schmalz geröſteten Semmel-Schnitten, recht zuſammen, dann nimm ein Stück Butter, oder beſſer, beſtreiche ein Kaſ-

ſerol damit, lege Zelleri, Peterlingwurzel, Zwiebel, gelbe Rüben und Paſtinat von jedem ein Stück wohl geputzt und in Platten geſchnitten, in dem Tiegel herum, und laſſe alles dieſes ſammt dem Fiſche eine Stunde dünſten, während welcher Verrichtung immer etwas Waſſer daran gegoſſen werden muß, damit es nicht braun werde. Fülle es dann mit gewöhnlicher Erbſenbrühe auf, ſalze, pfeffere es und laſſe es noch eine halbe Stunde recht kochen. Nach dieſem wird es, damit die Gräten zurückbleiben, durch ein Tuch in die Suppenſchüſſel, über gebähte Brodſchnitten oder Klöſe gegoſſen. Erbſen von gebrühtem Teige möchten wohl die beſten und paſſendſten Einlagen in dieſe Suppe ſeyn.

34. Piſtazien-Suppe.

Nimm ein Stück Kalbfleiſch vom Schlegel oder Bug, und ſiede es in der Fleiſchbrühe mit. Dann röſte für ein Kreutzer Semmelſchnitten hell, ſchneide das geſottene Fleiſch in Stücke, und ſtoſſe es mit den Schnitten noch heiß, recht fein, laſſe dieſes zuſammen eine Stunde in Fleiſch-Brühe ſieden und treibe es durch ein Haarſieb. Dann nimm 4 Loth Piſtazien, und wenn dieſe abgebrüht ſind, und die Haut abgezogen iſt, ſo ſtoſſe 3 Theile davon mit friſchem Rindsmark und laſſe es mit obigem nebſt 3 vollen Löffeln gutem ſüſſem Raum kochen. Die übrigen Piſtazien wiege mit etwas Citronenſchalen recht klar. Hat es ſich recht glatt verkocht, ſo richte

dieſe Suppe über Goldwürfel, Eyerſchnitten oder geröſtetes Brod an, und ſtreue die Piſtazien und Citronen darauf.

An Faſttagen kann man gebackenen Hecht mit dem Brod ſtoſſen und Fiſch=Jus oder blos Waſſer, worin Wurzeln geſotten wurden, dazu nehmen, dann beym Anrichten mit Eyergelb anrühren.

Wer die Suppe recht grün will, ſtoſſe ein wenig Spinat, preſſe ihn durch ein Tuch und ſtoſſe die Piſtazien mit dem Saft.

35. Kopf=Salat=Suppe.

Für 4 Perſonen, nimm von 8 Köpfen Salat, nur das Innerſte oder das ſogenannte Herz, waſche ſie, und übergieſſe ſie in einer breiten Schüſſel mit Salzwaſſer. In der Zwiſchenzeit, laſſe Butter wohl warm werden, füge recht fein geſchnittene Zwiebel hinzu, drücke den Salat jedoch ganz leicht in einen Seiher mit Hilfe eines Deckels aus, lege ihn dann mit Salz und Pfeffer gewürzt in die warme Butter und laſſe ihn auf jeder Seite weich dünſten. Zugleich muß Erbſenbrühe oder Faſtenſuppen=Brühe, wie bey den Sooſen gezeigt iſt, oder Fiſch=Jus=Brühe bereit gehalten, und um ein Kreutzer Semmelſchnitten im Schmalz gebacken werden. Die Schnitten legt man in die Suppenſchüſſel, den Salat, ſo wie er weich iſt, darauf, und läßt alles zugedeckt, an einem armen Orte ſtehen. Ueber die übrige Salat=Butter gießt man dann die Erbſen, Jus= oder braunen Faſtenbrühe

und läßt es zuſammen recht aufſieden. Endlich wird die Brühe ganz ſiedend über den Salat und die Semmelſchnitten gegoſſen, Muskatnuß daran gerieben, Schnittling darauf geſtreut und dann zugedeckt, recht heiß, zu Tiſche gegeben. Mit Jus erhält man auf dieſe Weiſe eine ſehr gute Suppe zum Nachteſſen, welche beſonders mit Fleiſch-Jus eben ſo geſund als wohlſchmeckend iſt.

36. Gebackene Erbſen in Suppen.

Laſſe den vierten wohlgemeſſenen Theil einer Maas Waſſer, mit einer welſchen Nuß groß friſchem gutem Schmalz, aneinander ſieden, thue dann vom ſchönſten Mehl 3 Eßlöffel voll in eine Schüſſel und gieſſe immer ſiedend das Waſſer nach und nach daran; dann rühre drey ganze Eyer eins nach dem andern an den Teig. Derſelbe muß ſo gerührt werden, daß er ganz glatt und fein ausſieht. Mache nun Schmalz heiß, tauche einen Spatzenſeiher in dieſes, rühre gleich nach dem Eintunken mit einem Kochlöffel den Teig durch den Seiher in das Schmalz, ſchüttle es gut und backe die Erbſen alle ſchön aus dem Schmalz heraus, lege ſie dann gleich in die Schüſſel und gieſſe unverzüglich über die Erbſen Jus- oder Fiſchſuppe. Nach dieſem werden ſie mit Schnittling beſtreut aufgetragen.

37. Reis-Suppe mit Wein.

Der Reis wird, nachdem er gewaſchen iſt, mit heiſſem Waſſer blos übergoſſen und dadurch

weich gemacht; dann gießt man Wein daran, thut geſchnittene Citronenſchalen, Zucker und Zimmt dazu, läßt es noch kochen und bringt dieſes mit Eyergelb angerührt auf den Tiſch. Man kann auch geſtoſſenen Reis nehmen, dieſen recht kochen und als Schleim gekocht, durch ein Haarſieb an die Eyergelb rühren, und in Taſſen, ohne alle Zuthat, als Nachtſuppe und Faſtenſuppe ſerviren.

38. Ordinäre Wildpret-Suppe.

Wenn man von gebratenem Wildpret, beſonders vom Zehmer, welcher entweder gar nicht oder nicht lange gebeitzt worden, reine und gute Knochen hat, ſo werden ſolche in einem Mörſel tüchtig geſtoſſen; dann wird ein Stück gute Butter heiß gemacht, und in ſelbiger in Scheiben geſchnittene Zwiebel, Zelleri, Paſtinat und gelbe Rüben, nach Verhältniß des Geſtoſſenen, gedünſtet, und zuletzt das Geſtoſſene darein gethan. Hierzu kommt noch ſchwarzes oder weiſſes aufgeriebenes Brod, welches in 2 Löſſel voll Schmalz ſchön gelb geröſtet werden, oder auch ungeröſtet bleiben kann; ferner werden ganze oder geſtoſſene Gewürznelken, etwas Pfeffer und ein Lorbeerblatt dazu geworfen, und alles mit Fleiſchbrühe ſo lange aufgekocht, bis ſich das Fett obenauf zieht, dieſes wird dann abgenommen und zu einem andern Gebrauche verwahrt. Die ſolcher Geſtalt gekochte Suppe, wird über Würfel von ſchwarzem oder weiſſem Brode geſchnitten und in Schmalz geröſtet, durch ein

enges Suppenſieb oder reines Tuch angerichtet. Dieſe Suppe kann da, wo von übrig gebliebenem Wildpret, Hachée oder Ragout gemacht wird, von den ausgeſchiedenen Knochen zubereitet werden, nur muß man wegen der Abwechslung nie eine ſolche Suppe mit einer andern Wildpret-Speiſe bey der nämlichen Mahlzeit ſerviren, weil der Speiſen-Wechſel, immer einer guten Hausfrau und Köchin Ehre macht, und den Appetit reizt. Gewürze können nach Belieben hinzugethan, oder ſtatt dieſer, kann etwas von dem angezeigten Kräuterpulver, oder ein wenig Esdragon, Thimian und Baſilikum genommen werden.

39. Grüne Flädlein-Suppe.

Die Flädlein werden wie zu der gewöhnlichen Flädlein-Suppe, ſchön dünn und nicht fett gebacken, dann auf einer Seite mit guter zerlaſſener Butter überſtrichen. Inzwiſchen wird Schnittling fein geſchnitten, Peterlingkraut und Zwiebelröhrl fein gewiegt, wer es liebt, kann Sauerampfer und Körbel mitwiegen. Das gewiegte Grüne wird dann recht dick auf die mit der zerlaſſenen Butter beſtrichene Seite der Flädlein geſtreut. Dieſe werden dann aufgewickelt, in 2 Finger breite Stücke geſchnitten und in recht guter Fleiſchbrühe aufgeſotten. Vor dem Anrichten werden 2—3 Eyergelb daran gerührt und etwas geriebene Muskatnuß zur Würze genommen. Zur Krebsbrühe ſind dieſe Flädlein

immer beſſer als zur Suppe, man kann ſie auch im Ey umwenden und im Schmalz backen.

40. Reis-Suppe mit einer Henne.

Stich die Henne den Abend zuvor ehe ſie gebraucht werden ſoll, laſſe ſie in eine groſſe Schüſſel oder Hafen mit Waſſer ausbluten, rühre ſodann das Blut-Waſſer auf, und lege die Henne, ſo lange ſie noch warm iſt, hinein, wo ſie ſodann auf die Bruſt gelegt über Nacht liegen bleibt. Am andern Morgen, brühe die Henne und putze ſie rein, ſchneide ſie hinten am Halſe auf, ziehe den Schlund heraus und löſe die Bruſthaut vom Fleiſche ab, damit unter dieſe die Leber hineingeſchoben werden könne. Nach dem Ausnehmen und Auswaſchen, lege ſie in friſches Waſſer, damit ſie von jedem üblen Geruche rein werde, waſche ſie ſodann aus dieſem, nimm geſtoſſene Muskatblüthe und Salz in die hohle Hand und reibe die Henne inwendig dick damit ein, was auch äuſſerlich an dem Geflügel geſchehen muß; laſſe ſie dann ſchön aufgezäunt, wenigſtens eine Stunde liegen. Nach dieſem thue ſiedendes Waſſer in einen reinen Topf, lege die Henne darein und laſſe ſie gut zugedeckt, unter oftmaligem Abſchäumen, recht ſieden. Zum Verbeſſern der Brühe, kann auch ein Kalbsknoten und 1 Pf. Rindfleiſch vom Kreuzſtücke, ſammt den Knochen, mitgeſotten werden. Die Henne darf 3—4 Stunden ſieden bis ſie weich wird. Zwei Stunden vor dem Anrichten nimm $\frac{1}{4}$ Pfund ſchon früher geklaubten,

gewaſchenen und heiß angebrühten Reis, thue ihn in ein reines Kochgeſchirr, in welchem auch die Henne Platz hat, gieſſe die Hühnerbrühe durch ein Sieb daran und lege die Henne hinein, damit ſie zugedeckt darin vollends auskoche. Eine Stunde vor dem Anrichten, wiege die Schale von einer halben Citrone fein, rühre einen Kochlöffel voll des ſchönſten feinſten Mehls mit ein wenig Raum oder kalter Fleiſchbrühe glatt ab, welches alles an den Reis kommt, rühre dieſen oft um, koſte ihn, thue wenn es nöthig iſt, noch Salz und Muskatnuß daran, und wenn er zu dick iſt, ſo gieſſe Fleiſchbrühe nach, weil der Reis ſchleimig und dünn ſeyn muß. Hat nun der Reis und die Henne, (welche aber, damit ſie nicht anbrenne, oft umgewendet werden muß), miteinander dergeſtalt hinlänglich gekocht, ſo richte den Reis über die Henne an und beſtreue ihn mit Schnittling, oder trage auf einem heiß gemachten Teller die Henne beſonders zum Reis auf.

41. Gerſten-Suppe mit einem alten Huhn.

Wenn die Henne auf obige Weiſe hergerichtet iſt, ſo wird dieſe mit $\frac{1}{4}$ Pf. Gerſte, in ganz kaltem Waſſer, damit die Gerſte weiß bleibe, zugeſetzt; man muß aber dabey ſorgfältig nachſehen, weil die Gerſte im Sieden aufſteigt, wo ſodann beym Ueberlaufen, die Kraft und der Schleim verloren gehet. Unter öfterm

Umrühren, muß nun die Henne und die Gerſte, 3—4 Stunden kochen. In der letzten Stunde legt man, iſt die Henne mager, ein Stück friſche Butter hinein, wiegt die dünn abgeſchnittene Schale einer Citrone, rührt einen Kochlöffel voll ſchönſtes Mehl mit ein halb Kaffeeſchale voll gutem ſüſſen Raum nebſt einer Meſſerſpitze voll geſtoſſener Muskatblüthe, oder auch geriebener Muskatnuß, recht glatt ab, und gießt es während dem Umrühren, dazu. Beym Anrichten, läßt man die Henne an einer Gabel ablaufen, gießt in die Suppenſchüſſel die aufgerührte Gerſte, von dem Dicken am Boden aber wird durch einen Seiher das Dünne dargerührt. Die Körner dienen zur Suppe der Dienſtbothen, oder können als Hühnerfutter benützt werden.

Dieſe Suppe muß viel mehr Schleim als Körner enthalten; ſie kann auf die nämliche Weiſe mit kalter Fleiſchbrühe zugeſetzt werden, wo ſodann ein Stück Butter, nebſt ein Paar Ochſen- oder Kalbsprieſen mitkochen müſſen, auch blos mit kaltem Waſſer und 2—3 Pfund Kalbfleiſch kann man ſie zuſetzen.

42. Grüne Jus-Suppe.

Stoſſe 2 Hände voll gereinigtem Spinat recht fein und preſſe ihn durch ein Tuch. Mit dieſem Saft, ſtoſſe zugleich $\frac{1}{4}$ Pfund abgebrühte und abgezogene Piſtazien und an dieſe, das Gelbe von 5—6 hart geſottenen Eyern. In der Zwiſchenzeit nimm Jus von Kalbfleiſch, thue

es an die abgegoſſene Brühe, an welche ſodann das obige Geſtoſſene ſammt allem Spinatſaft kommt, würge es mit Salz und Muskatblüthe und laſſe es eine halbe Stunde gut aufkochen, dann richte es durch ein Suppenſieb über gebähte, ſchöne Semmelſchnitten an. Man kann auch Kalbsprieſen darin ſieden, und dieſe ſchön geordnet unter etwas Semmelſchnitten thun. Folgende Einlage, welche bey vielen Suppen angewendet werden kann, taugt gleichfalls in die grüne Jus. Nimm 2 Kochlöffel voll feinſtes Mehl, in einen kleinen Topf, thue Salz, viel Muskatblüthe dazu, und ſchlage 4 ganze Eyer eines nach dem andern daran. Dann laſſe 2 Loth gute Butter nur verſchleichen und rühre ſie recht mit den Eyern ab. In einem Tiegel muß man ſiedendes Waſſer bereit halten, gieſſe nun den vierten Theil von einer Maas kalter Fleiſchbrühe an das Gerührte, ſtelle ein Töpfchen mit dem Gerührten in das ſiedende Waſſer und laſſe es ſo 2 Stunden geſtehen. Das Waſſer muß aber immer kochend erhalten werden, und darum muß man immer ſiedendes Waſſer nachgieſſen, da es ſtets bis an den Rand des Geſchirrs reichen muß.

43. Bayeriſche Trauf- (Tropf-) Suppe, hier Zeterle-Suppe.

So viel Kochlöffel voll ſchönes Mehl, ſo viel Eyer nimmt man zu dieſer Suppe. Das Mehl wird geſalzen und ein wenig geſtoſſener Safran dazu gethan, welchen man aber auch

ganz in ein reines Tüchlein gebunden, in das Sudwaſſer hängen kann. An Obiges wird Muskatnuß gerieben, alles aber recht glatt abgerührt und ein Ey nach dem andern, ohne alle Milch oder Waſſer, leicht daran geſchlagen. Iſt dieſer Suppenteig recht gerührt, ſo muß indeſſen in einem reinen breiten Kaſſerol-Tiegel, mit einem Deckel, ſchon Waſſer und Salz ſiedend gemacht ſeyn. Jetzt nimmt man einen blechernen Eßlöffel, füllt ihn voll Teig und läßt dieſen Teig, hin und her, daß er lang wie Nudeln wird, in die Brühe eintropfen. Iſt die Oberfläche ganz davon überzogen, dann deckt man die Kaſſerole zu, läßt die Suppe einmal aufſieden, ſchöpft die den geſchnittenen Nudeln ähnlichen Teig ab, und wiederholt dieſes, ſobald das Waſſer wieder ſiedet, bis daß aller Teig heraus iſt. Das Herausgefiſchte legt man ſogleich in friſches Waſſer, und hat man alles beyſammen, dann wird dieſes in einen Seiher geſchlagen, und gute Fleiſchbrühe, woran ein wenig Safran iſt, ſiedend gemacht, oder ein wenig Jus an der Brühe mitgeſotten. In dieſer ſiedenden Brühe läßt man nun die nudelartige Suppe blos aufkochen oder recht heiß werden, und gibt ſie mit Schnittling beſtreut und mit Muskatnuß gewürzt zu Tiſche.

Man kann dieſe Trauf-Suppe in Erbſenbrühe aufkochen, oder ſie in heiſſes Schmalz eintragen, und in Erbſen- oder Fiſchbrühe aufſieden.

Hat man für Herrſchafts-Tiſche geſchnittene oder ſpaniſche Nudeln zuzubereiten, ſo iſt es

immer nöthig, dieſe einmal in Salzwaſſer aufſieden zu laſſen, abzugieſſen, abzuſchwemmen, und dann erſt in guter Fleiſchbrühe auszukochen, dadurch verliert ſich der ſchleimige Mehl-Geſchmack und die Brühe davon kommt ſchön klar zu Tiſche.

44. Spargel-Suppe.

Reinige Frösche, brich oder ſchneide das Weiche von dünnen Spargeln ſchön gleich ab, brühe ſie in Salzwaſſer nur halb weich, und gieſſe ſie ab. Dann nimm ein Stück Butter, dünſte die Frösche darin, thue die Spargel und ein wenig gewiegten Peterling dazu, ſtreue Mehl darauf, würge es mit Salz und Muskatnuß, und wenn das Mehl angezogen hat, dann gieſſe helle Erbſenbrühe daran, laſſe es auskochen und richte es über gebähte Semmelſchnitten an.

Wer ſich die Mühe nehmen will, das Froſch-Fleiſch von den Beinen abzulöſen, ehe ſie gedünſtet werden, kann die Knöchlein ſtoſſen und in der dazu beſtimmten Erbſenbrühe auskochen; oder die Frösche nach dem Dünſten, an eine Gabel ſtecken, und ihnen, wenn ſie weich genug ſind, die Beine ausziehen, was beym Eſſen bequemer, aber mühſamer iſt.

45. Erbſen-Brühe zu allen Faſten Suppen und Faſten-Speiſen.

Thue Erbſen in einen Topf nebſt Salz, ganzem Ingwer, Pfeffer, 2—4 Lorbeerblätter, eine Peterſilwurzel, 3 in Schmalz fett geröſtete

Semmelſchnitten, Muskatblüthe und etwas ganzen Safran. An dieſes gieſſe Waſſer und laſſe es eine Stunde gut ſieden, dann rühre die Brühe daran ab, gieſſe heiſſes Waſſer darauf, laſſe ſie wieder kochen und fahre damit ſo lange fort, als man viel oder wenig Suppe zu machen im Sinne hat. Hat man etwas von Fiſchen übrig, ſo verbeſſert es die Suppe weſentlich, wenn man die Köpfe, oder die ſonſtigen Fiſch-Ueberreſte, in Semmelbröſeln und Salz umwendet, dann im Schmalz backt, das Gebackene grob ſtoßt und damit kocht, nur muß alsdann wegen der Gräten die Brühe recht vorſichtig durch ein Tuch gegoſſen werden.

46. Grüne Erbſen-Suppe an Faſttagen.

Nimm auf 4 Perſonen, 2 Hände voll junge, grüne Erbſen, dünſte ſie, wenn ſie gewaſchen ſind, ſammt den Schalen in einem Stück Butter von der Gröſſe eines Hühnereyes, dann nimm die Erbſen heraus und ſtoſſe ſie mit in Schmalz geröſtetem Bröcklein von ein halb Kreutzer Semmel, und wenn welche da ſind, mit gebackenen Fiſchköpfen. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſe in den Topf, worin das Geſtoſſene iſt, von der vorbeſchriebenen Erbſenbrühe, laſſe es vereint eine gute Stunde kochen, gieſſe es dann durch ein Tuch oder recht enges Sieb, in ein anderes Geſchirr, thue Salz, Muskat-Blüthe und ein wenig Safran hinzu, und richte die Suppe über in Schmalz geröſtete oder nur gebähte Semmelſchnitten an.

47. Kurze Fiſch=Suppe.

Backe ein Paar Kopf= und Schwanzſtücke von einem Karpfen, nebſt 4 verklapperten Eyern und um ein halb Kreutzer Semmelſchnitten im Schmalz ſchön gelb, dann lege eine groſſe oder mehrere kleine geſchabte Peterlingwurzeln, eine halbe Zelleri, und eine in Platten geſchnittene, groſſe Zwiebel, dazu, gieſſe von der erſtgenannten klaren Erbſenbrühe, Fiſch=Jus oder Fleiſch=Brühe daran, und laſſe es ſo lange kochen bis alles verkocht iſt; treibe nun das Verkochte durch ein enges Sieb, würze es mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer und richte die Fiſch=Suppe, nachdem ſie wieder ſiedend gemacht iſt, über in Schmalz geröſtete oder gebähte Semmelſchnitten, über gebackene Karpfen=Milch oder über ſonſt etwas Gebackenem an.

48. Suppe von Karpfen=Milch.

Backe die Milch von drei Karpfen, blos in ſchönem Mehl und Salz umgewendet, geſchwind aus dem Schmalz. Putze Zelleriwurzel und ſiede ſie in Erbſenſud, nicht ganz weich, und ſo wie die Milch fertig iſt, ſtoſſe beydes heiß zuſammen in einem Mörſel, laſſe es in klarer Erbſenbrühe ſieden, rühre dann ein Stück Butter eines Hühnereyes groß mit 2 Eyergelb ab, thue 2 — 3 Löffel voll ſauern Raum nebſt Salz und Muskatnuß dazu, und gieſſe die Suppe über ein wenig Semmelbröcklein die in Schmalz geröſtet ſeyn müſſen. Dieſe Portion mit einer

Maas Erbſenbrühe angegoſſen, iſt auf 3 — 4 Perſonen berechnet.

49. Suppe von friſchem Kalbfleiſch.

In der Haushaltung fehlt es zuweilen an guter Fleiſchbrühe, daher ſucht eine vorſichtige Hausfrau oder Köchin, dieſem Mangel dadurch abzuhelfen, daß ſie reinlichen, friſchen Abfall von Fleiſch auf verſchiedene Art zu benützen weiß. So nimmt ſie z. B. den Abfall von Karminaden oder andern Kalbfleiſch-Stücken, ſiedet oder dünſtet dieſen vorher in wenig Butter, und hackt oder wiegt ihn recht fein, läßt das Gedünſtete oder Geſottene ſtehen, wiegt zum Fleiſch Peterſilkraut, mit ein wenig Schalotten und dünſtet es dann vollends in Butter, ſtreuet ein wenig Mehl oder feine Semmelbröſeln dazu, und füllt es mit heiſſer Fleiſchbrühe auf. Nachdem läßt ſie es noch eine halbe Stunde kochen und richtet es über gebähte oder in Schmalz geröſtete Semmelſchnitten an.

Man kann auch beym Anrichten ein Paar Eyergelb an dieſe Suppe rühren und Muskatnuß oder Muskatblüthe aufſtreuen, oder ein wenig weiſſen Pfeffer daran thun. Aufgeſtreuter Schnittling gibt dieſer Suppe Wohlgeſchmack und ein hübſches Anſehen.

Auf gleiche Weiſe kann man eine Suppe von Kalbsprieſen machen.

50. Reis-Suppe mit grünen Erbſen.

Dünſte eine Handvoll, junge, grüne Erbſen mit Butter und fein gewiegtem Peterling-Kraut, nimm hiezu 4 Loth Reis, klaube und waſche ihn heiß. Dann thue dieſen in einen reinen Tiegel, gieſſe nur ſo viel Waſſer darüber, daß er ganz bedeckt iſt, und laſſe ihn auf Kohlen aufquellen, ſchütte dann das wenige Waſſer herunter, thue ihn zu den Erbſen, fülle es mit Fleiſchbrühe auf, laſſe es kochen bis alles weich iſt, und richte es an. Ein Paar Kalbsprieſen oder auch Kalbfleiſch, oder auch nur 2 Eyergelb beym Anrichten hinzu gethan, erhöhet den Wohlgeſchmack. Will man die Suppe von noch grünerm Anſehen haben, ſo hilft man mit einem Löffel voll Spinatſaft und beſtreut die Suppe beym Auftragen mit Schnittling und geriebener Muskatnuß.

51. Eine Brod-Suppe.

Nimm von gutem Haus- oder Bäckenbrod nur den Anſchnitt oder die äuſſere Rinde, bähe oder dörre ſie in einer Bratröhre, bis ſie hart und ſchön gelb wird, ſtoſſe das gedörrte Brod in einem Mörſel zu Erbſen groſſen Stücken, laſſe dann in einem Seiher das Feine durchfallen, ſtreue das Grobe in durchgeſiebte gute, fette Fleiſchbrühe, in welcher vorher Wurzeln oder ganzes Gewürz und Zwiebel geſotten wurden, und laſſe es miteinander aufkochen; dann richte ſie über geſottene oder gebratene Vögel,

über Bratwürſte, über kleine Leber- oder Fleiſch-Klöſe, oder auch über Eyer an, die folgendermaſſen zubereitet werden: 4—6 Eyer werden mit 3—4 Löffel Raum verklappert, und Salz, etwas Pfeffer oder Muskatnuß daran gethan. Dann wird ein tiefes Geſchirr oder Kaſſerol mit guter Butter geſchmiert, und die Eyer darin mit oben und unten gelegten Kohlen gebacken. Das Gebackene wird in einen Mörſel, ſo daß es wie Erbſen wird, geſtoſſen und unter die Suppe gerührt. Auch weiſſe Brodſuppen und Suppen ohne Brod können mit ſolchen Eyern gemacht werden. Beſſer iſt es dabey immer, wenn man ein Paar Dotter mehr als Eyerweiß nimmt.

52. Krebs-Suppe auf franzöſiſche Art.

15 gröſſere oder 25 kleine, lebendige Krebſe werden in warmem Waſſer recht rein gewaſchen, der Hälfte davon die Schwänze ausgedreht, der Kopf bis an den Magen abgehackt, und die Krebſe theilweiſe, nie zu viel auf einmal, immer mit einem Stück Butter recht fein geſtoſſen, die Schwänze werden ſodann in Butter gedünſtet, ausgemacht und die Schalen gleichfalls mit den Krebſen geſtoſſen. Iſt dieſes mit allen Krebſen und den Schalen geſchehen, dann macht man 6 Loth Butter heiß, reibt Semmel ab, ſo daß 4 Loth vom innern Weiſſen übrig bleibt, auch dieſes wird ſodann abgerieben und ſammt dem Geſtoſſenen von den Krebſen in den Butter gelegt, etwas Peterling und Zwiebel

dazu gethan, und alles dieſes eine halbe Stunde gedünſtet. Nach dieſem füllt man das Gedünſte mit einer Maas ſiedender Fleiſchbrühe auf und läßt es eine Stunde kochen; dann muß es durch ein Tuch in ein reines Geſchirr laufen, wird wieder ſiedend gemacht, und ſo wie es ſiedet, wird es an 3 Eyergelb, die mit kaltem Raum abgerührt ſeyn müſſen, über Schnitten oder Gebackenes angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt und mit Schnittling beſtreut.

Die Eyerdotter und der Raum, können füglich weggelaſſen werden.

In Suppen Gehöriges.

1. Kleine Königs-Klöschen (Knöpfle, Knötel.)

Uebrig gebliebenes, gebratenes Hühnerfleiſch, oder bey Bereitung von Suppen zurückgelegtes Hühnerfleiſch, wird mit einem Stückchen friſchem oder auch geſottenen Nierenfett, oder Mark, was noch beſſer iſt, ſammt Peterlingkraut und Schalottenzwiebel, (auch Citronenſchalen, wem es beliebt), fein gehackt oder gewiegt. Von einer halben Kreutzer Semmel wird die Rinde abge-

rieben, das Abgeriebene in geringe Milch eingeweicht, und zwiſchen zwey Holztellern oder in einem reinen Tuche ausgedrückt, und zu dem Gewiegten gethan. Man kann die Semmel auch klein und fein ſchneiden, mit ſüſſem Raum anfeuchten, öfter umſchütteln, damit die Schnitten alle gleich werden, und das Gewiegte dann dazu thun. Wer es recht fein will, kann das Ganze in einem Mörſel, mit Eyergelb noch ſtoſſen, was aber überflüſſig iſt. Auſſer dieſem wird das ausgedrückte Brod, mit 1—2 Eyergelb recht ſtark abgerührt, geſalzen, geſtoſſene Muskatblüthe daran gethan und in wohl abgeſchäumter Fleiſchbrühe zugedeckt, als Klöschen oder länglicht geformt, geſotten oder im Schmalz gebacken, oder von beyden die Hälfte, und ſodann in der Suppe aufgetragen.

Wem es nicht darum zu thun iſt, eine ganz klare Brühe an der Suppe zu haben, der kann die Klöschen gleich in der Suppenbrühe langſam aufkochen laſſen. Jede Kluge, beſonders aber eine unerfahrne Köchin thut wohl, immer ein Klöschen vorher einzuſetzen, um zu ſehen ob ſie beyſammen bleiben, und wenn dies der Fall nicht iſt, ſo kann ſie mit Dareinrühren von aufgeriebener Semmel oder etwas Mehl helfen.

Sollte man nichts von Hühnern haben, ſo kann übrig gebliebener Kalbsbraten oder es können Kalbsprieſen dazu genommen werden, beydes darf nur gewiegt nicht geſtoſſen ſeyn.

2. Hirnpolſter in eine Suppe.

Zu einer Suppe für 3 Perſonen, nimm 4 Loth friſche Butter, rühre dieſe mit 2 — 3 Eyern oder 2 ganzen Eyern und 1 Dotter recht ſchön glatt. Zuvor aber lege ein groſſes, halbes Kalbshirn, in lauwarmes Waſſer, daß ſich das blutige herauszieht. Von dem Hirn ziehe die Haut rein ab, waſche es in einem kältern Waſſer und laſſe es in einem Seiher ablaufen. In der Zwiſchenzeit rühre an die Butter und Eyer, 3 Loth, durch einen Seiher geriebene Semmel, oder nimm 1 Kreutzer Semmel, welche abgerieben, und das Abgeriebene in Milch eingeweicht und ausgedrückt worden, ſalze es, ſtreue geſtoſſene Muskatblüthe daran, wer es liebt, kann auch etwas Grünes hinzuthun, und backe es in mehrern kleinen, oder in einer gröſſern mit Butter ausgeſchmierten und dann mit Semmelmehl ausgeſtreuten Form, jedoch ohne das Geſchirr, worin es gebacken wird, voll anzufüllen, weil es ſonſt zu ſehr auffſteigt, beſonders wenn es mit eingeweichter Semmel gemacht wird; kernhafter ſchmeckt es immer mit Semmelmehl.

Alle dergleichen Backwerke müſſen in Ermanglung eines Bäckenofens, in einer durchgeheitzten Bratröhre, zuerſt auf einen nicht hohen Roſt oder Dreyfuß geſtellt werden, wo es ſodann ſchöner aufgeht, vor dem Anbrennen geſichert iſt, und auch ſchöner ausgebacken wird. Ehe man aber das Gebackene auf den Tiſch

trägt, laſſe man es in guter Fleiſchbrühe oder Jus aufkochen, wodurch es ſo leicht wie ein Flaum wird. Dieſer Polſter kann füglich als Auflage zu Gemüſen, wenn er vom Backen hergenommen und nicht aufgeſotten wird, gegeben werden. Bleibt etwas davon übrig, ſo kann es in Schnitten zertheilt, dieſe in verſchlagenen Eyern umgewendet und mit Semmelbröſeln überſtreut, abermal als Auflage zum Gemüſe wie z. B. auf Hopfen, Spargel, Andivien, oder Lattuken benützt, oder wenn eine Soos, wie jene vom Coulis mit Jus verdünnt, darüber hergegoſſen wird, zu einer Zwiſchenſpeiſe verwendet werden. Aus dem zum Hirnpolſter angemachten Teig, können auch Klöschen gemacht, und dieſe in Fleiſchſuppe gekocht oder gebacken werden.

3. Schneckenbröckle in Faſten- auch Fleiſch-Suppen.

Nimm, nachdem man viel oder wenig machen will, 12—25 Schnecken, ſiede ſie in Salz-Waſſer ſo lange als ein Paar harte Eyer, mache ſie dann auf, ziehe den Schweif ab, und lege ſie in warmes Waſſen, damit der Schleim davon gehe. Sind ſie aus einem zweyten reinen, warmen Waſſer herausgedrückt, dann wiege ſie mit 6 — 8 Schalotten-, in deren Ermanglung aber, mit einer gemeinen Zwiebel, etwas Peterling und wer es will mit etwas Citronen-Schalen. Dann wird in einem zerlaſſenen Stück Butter, von der Gröſſe eines Hühnereyes, das

Gewiegte nebſt einer kleinen Handvoll Semmel-Bröſeln eine kurze Zeit gedünſtet, in eine Schüſſel gethan, ein Ey daran gerührt und der Teig auf Semmelbröſeln ausgewargelt. Dann ſchneide viereckigte Stücke daraus, backe ſie in Schmalz, ſiede ſie in Fiſch-Jus, in Erbſenbrühe oder auch in geringer Fleiſchbrühe nur einmal auf, und gib ſie zugedeckt auf den Tiſch. Dieſe Suppen-Einlage, welche auch zu Klöſen formirt und gegeben werden kann, verbeſſert zugleich die Suppenbrühe.

Eben ſo, nur mit eingeweichtem Brode, kann man dieſe Schneckenbröckle zur Garnirung einiger Gemüſe anwenden, oder als Polſter backen und in Schnitten geſchnitten in die Suppe einlegen, noch einmal gebacken aber zu Gemüs-Auflagen benützen.

4. Goldwürfel in Wurzel-Suppen.

Zu einer Suppe für 2 Perſonen, wird von einer guten Semmel die Rinde abgerieben und das Innere in groſſe ganze Würfel geſchnitten, ein Ey mit ein Paar Löffel ſüſſen Raum verklopft, geſalzen und darein gethan, dieſe öfter aufgeſchüttelt, oder das mit dem Raum verklopfte Ey ſorgfältig darüber gegoſſen, daß die Würfel gleich durchweicht werden. Dann nimm ſie mit einem Schaumlöffel heraus, und backe ſie unter immerwährendem Schütteln aus dem Schmalz; übrigens laſſe ſie vor dem Anrichten

nur einmal in jeder beliebigen, beſonders in magerer Suppe aufkochen.

Anmerkung. Alles im Schmalz Gebackene, läuft ſchöner auf, und wird gleicher durchgebacken, wenn es während dem Backen geſchüttelt wird.

5. Stockfiſch-Klöschen in Erbſen-Suppe.

Nimm ein Stück geſottenen oder auch übrig gebliebenen Stockfiſch, der blos aufgeſchmelzt zu Tiſche gegeben wurde; hacke dieſen, oder wiege ihn, nachdem alles Hautige und alle Gräten davon ſind, mit Schalotten, einer kleinen Zwiebel und Peterlingkraut, recht fein. Dann nimm Butter oder auch friſches Schmalz, nach Verhältniß des Stockfiſchs, mache es heiß, aber nicht braun, röſte das Gehackte darein und dünſte es zuſammen, und zwar, wenn es von friſchem Stockfiſch iſt, eine halbe Stunde, von übrig gebliebenem hingegen, nur eine Viertelſtunde, ſalze und pfeffere es und rühre eine kleine Handvoll Semmelmehl darein, wovon die Hälfte in Schmalz oder Butter, ehe man den Stockfiſch dünſtet, geröſtet werden kann, rühre es mit 1—2 Eyern, je nachdem es viel iſt, an, und laſſe es ſo angemacht eine halbe Stunde vor dem Einlegen ſtehen. Dann lege eines von den Klöschen in ſtark geſalzenes, ſiedendes Waſſer, um zu probiren, ob es nicht zerfährt; bleibt es ganz, ſo lege die andern alle mit einem kleinen Löffel vollends hinein und laſſe ſie zugedeckt kochen. Vor dem Anrichten iſt es nöthig, eines derſelben herauszunehmen und zu zerſchneiden,

um zu ſehen, ob die Klösschen fertig und innen nicht mehr teigig ſind. Sind ſie fertig, ſo nimm ſie ſchnell heraus und trage ſie mit Erbſenbrühe zu Tiſche. Wem es beliebt, kann die Hälfte davon in heiſſem Schmalz ſchön dunkelgelb backen. Uebrigens dürfen die Klösschen nur klein eingelegt werden, weil ſie im Kochen viel gröſſer werden. Sind ſie beym erſten Anrühren nicht haltbar, ſo kann man immer noch geriebenes Semmelbrod dazu rühren.

6. Grieskuchen-Klöschen oder Grieskuchen-Schnitten in Suppen.

Es werden 2—3 Hände voll Gries in ein halb Maas Milch unter beſtändigem Umrühren eingeſäet, und dann zu einem dicken Brei verkocht; ferner werden 6 Loth Butter mit 4—5 Eyergelb recht ſchön verrührt, das Eyerweiß zum Schnee geſchlagen und gleichfalls langſam daran gerührt, Salz und Muskatnuß daran gethan; dieſes wird ſodann in recht flache papierne Formen, wie dieſe zum Bisquit gemacht werden, oder in eine flache Bratpfanne, welche vorher, wie dieſes auch bei den Papierformen geſchehen muß, mit guter Butter geſchmiert und mit Semmelmehl ausgeſtreut worden iſt, gebracht, und hernach ſchön gelb gebacken. Man kann es auch in kleine, mit Butter geſchmierte Papierformen füllen, welche nur Finger lang ſind, dieſe wie auch die gröſſern Formen auf ein Blech ſtellen und ſo backen, dann aus dem Papier nehmen

und in jeder beliebigen Suppe aufkochen, oder gleich die Schüſſel mit der Suppe auf Kohlen oder in eine Bratröhre ſtellen, und ſo nur anziehen laſſen.

Der in einer Bratpfanne gebackene Gries-Kuchen wird, wenn er kalt iſt, in Stücke geſchnitten, und eben ſo in der Suppe aufgetragen.

7. Gebackener Wörſing (Weißkohl, Herzkohl, Welſchkohl) in Suppen.

Das Herz oder Innere eines kleinen Wörſing-Kopfes wird in Salzwaſſer geſotten, der Dorſing (Strunk, Kagen) und die größten Rippen herausgeſchnitten, und das Uebrige in 4—6 gleiche Theile getheilt, aber ja nicht zerſetzt; dann werden zu einem Herz 2—3 Eyer verklopft und Salz und Muskatnuß dazu gethan. Die geſottenen Wörſing-Theile werden nach dem Sieden, gleich in reines kaltes Waſſer gethan, und ſind ſie darin ganz erkaltet, dann läßt man ſie in einem Seiher ablaufen, drückt ſie, aber ſo vorſichtig, aus, daß ſie ganz bleiben und legt ſie in die zerklopften Eyer, dieſe muß man jedoch oft darüber gieſſen. Haben ſich die Eyer faſt ganz in den Wörſing gezogen, ſo wird der Wörſing Stück für Stück in heiſſes Schmalz gelegt, ſchön gelb gebacken und eine beliebige klare Semmelſuppe, auch Wurzel- oder Krebsſuppe, darüber und über Schnitten angerichtet und dann ein wenig aufgekocht.

8. Schnitten in alle Suppen.

Da beym Kochen ſo oft Eyerklar übrig bleibt, und ſolches beym Aufbewahren oft zu Grunde geht, ſo iſt es nicht unzweckmäſſig eine Vorſchrift zu deſſen Benützung herzuſetzen.

Von einem altgebackenen Milchbrod, oder von einer ſchönen ſolchen Semmel, wird die Rinde abgerieben und zurückgeſtellt, das Innere gleichfalls gerieben, und wenn ein Stück Butter zerlaſſen, aber nicht heiß gemacht iſt, daran gethan, und mit dickem ſüſſem Raum vollends angefeuchtet. Nun wird von 4—6 Eyern das Weiſſe zum dicken Schnee geſchlagen, Salz, Muskatnuß daran gerührt und das Ganze dann in Papierformen, wie bereits bey den Griesſchnitten geſagt wurde, gebacken. Iſt es erkaltet, ſo werden Schnitten davon geſchnitten und in die Suppen eingelegt. Man kann dieſe Schnitten aber auch in einem Ey umwenden und im Schmalz backen.

9. Erdbirn-Klöschen gebacken.

Nimm entweder ein Paar vom vorigen Tage übrig gebliebene, geſottene, oder beſſer 2 friſche, ungeſottene Kartoffeln, ſchäle ſie, und ſiede ſie in recht wenig aber in geſalzenem Waſſer. Dieſe werden damit ſie nicht zerfallen herausgenommen und zugedeckt. Sind ſie ganz kalt und erſtarrt, dann werden ſie auf dem Reibeiſen, in eine tiefe Schüſſel gerieben. Sind die Kartoffeln groß, ſo wird auf jede ein Ey ge-

rechnet, und dieſes ſo lange nach und nach daran gerührt, bis es ganz leicht und ſchaumig iſt. Dann wird dieſer Teig geſalzen, Muskat-Blüthe dazu gethan, und kleine Klöſe davon in Schmalz gebacken, in welche während dem Backen geſtochen wird, wodurch ſie leichter werden.

Dieſe eben ſo wie die Butterklöſe leichte und ſchmackhafte Art Klöschen, werden auch mit einem blechernen, länglichten Löffel, in heiſſes Schmalz eingelegt, und alsdann zu Faſttag-Gemüſen als Auflage gegeben. Gut iſt es, wenn man ſie wie die Geſottenen immer probirt, ob ſie halten, iſt dieſes nicht der Fall, dann muß man mit Mehl nachhelfen.

Alle Gebäcke der Art, müſſen vor dem Einlegen eine halbe Stunde ſtehen, nach dem Backen aber bald angerichtet werden.

10. Fiſch-Klöschen.

Man nehme einen kleinen Hecht, oder auch einen Weißfiſch, ſchuppe ihn, wie ſchon bey der Karpfenſuppe geſagt worden, ziehe ihm, nachdem er gewaſchen iſt, die Haut ab und gräte ihn aus. Wer aber dieſes nicht gehörig verſteht, thut wohl daran, den Fiſch nach dem Auswaſchen in ſtark ſiedendem, geſalzenem Waſſer, einmal aufkochen zu laſſen, ihm die Haut abzuziehen und ihn dann auszugräten. Kräftiger bleibt indeß das Fiſchfleiſch, wenn es ungeſotten ausgegrätet wird. Auf ein halb Pfund Fiſch nehme man, wie vorhin angezeigt, 4 Loth abgeriebene Semmel, in Milch geweicht, (welche

aber nicht ſo ſtark ausgedrückt ſeyn darf, weil etwas Milch zum Abrühren gar nicht ſchadet), oder 3 Loth aufgeriebene Semmelbröſeln, und rühre es, nachdem das Fiſchfleiſch recht fein gewiegt iſt, mit etwas fein gewiegten Schalotten-Zwiebel, Citronenſchalen und Peterling zuſammen ab. Inzwiſchen läßt man 2 Loth Butter zergehen und rührt dieſe nebſt 2 Eyern daran, oder man dünſtet das Fiſchfleiſch, ſo wie es gerührt iſt, ein Viertelſtunde darin, und rührt dann erſt die Eyer darunter, ſalzet es, ſtreuet Muskatblüthe oder Muskatnuß, oder auch etwas Pfeffer dazu, und läßt dann das Gerührte ſtehen, daß es anzieht, dann wird es in Form von Klöschen in Fiſch-Jus oder in klarer Erbſenbrühe an Faſttagen, oder in Fleiſchbrühe zugedeckt aufgekocht. Sie verbeſſern jede Brühe in der ſie gekocht werden, und ſind auch gebacken recht gut.

11. Eyer-Schnitten.

Vier Eyer werden mit einer Kaffeetaſſe voll ſüſſem Raum recht verklappert, ein Stückchen Butter eines halben Hühnereyes groß heiß gemacht, die Eyer ſammt Salz, Schnittling, Pfeffer, Muskatnuß oder Blüthe dazu gethan, und ſo lange auf Kohlen oder am Feuer umgerührt bis ſie fertig ſind. Dann werden ſie in eine Schüſſel, und eine Handvoll mürbe aufgeriebene Semmel daran gethan, dieſes mit einem Ey angerührt, auf einem Nudelbrett ausgewalkt und in Formen ausgeſtochen, oder in

breite Stücklein geſchnitten und im Schmalz gebacken.

12. Eyerkäs in ſüſſe Suppen.

Nimm 2 ganze Eyer und von vieren das Eyerklar, verrühre mit dieſen eine Kaffeetaſſe voll, oder den achten Theil einer Maas Milch, mit $\frac{1}{4}$ Pf. fein geſiebten Zucker, füge dazu eine gute Meſſerſpitze voll ſelbſt geſtoſſenen Zimmt, von einer am Reibeiſen abgeriebenen halben Citrone die Schale, und 4 Loth rein gewaſchene, geklaubte und abgetrocknete Weinbeere; thue alles in eine meſſingene Pfanne, und rühre es ſo lange auf dem Feuer, bis es zuſammen geht. Dann gieſſe dieſes in einen kleinen runden Seiher, laſſe es darin nicht nur erkalten, ſondern auch ganz ſteif werden, was, je nachdem es an einem kalten oder warmen Orte ſtehet, 6—8 Stunden Zeit erfodert. Dann nimm es zum Gebrauche heraus, ſchneide auf einem reinen Brett, Schnitten daraus und richte darüber die Caramel-Suppe an.

Wenn man dieſe Schnitten in einem verklapperten Ey umwendet und aus dem Schmalz bäckt, ſind ſie beſſer und zu den Weinſuppen am anwendbarſten. Auch können ſie gebacken oder ungebacken als Zwiſchenſpeiſe aufgetragen werden. Dann werden ſie aber, ungebacken mit gewiegtem Citronat beſtreut, gebacken hingegen mit Zucker und Zimmt überſäet, und in einer Hiefen-, Weichſel- oder gelben Weinſoos zu Tiſche gegeben.

13. Schnepfen-Schnitten in die Schnepfen-Suppe, oder in der Wildbrets-Kraftbrühe.

Von dem Eingeweide einer Schnepfe wird der Magen weggeſchnitten und ſammt der langen Haut am Schlund weggeworfen. Wer viel Schnitten machen will, nimmt dazu noch eine halbe Kalbsmilz, ſchabt die Haut ſchön ab, und wiegt beydes, nebſt einigen Schalottenzwiebeln oder etwas Knoblauch, Citronenſchalen und ein wenig geräucherten Speck, recht fein. Dann wird das Viertel einer Semmel eingeweicht, wenn nur das Innere von einer Schnepfe genommen worden; iſt hingegen die Kalbsmilz dabey, dann kann man wohl ein Stückchen Semmel mehr nehmen, und nachdem ſie in Waſſer eingeweicht wurde, wird ſie feſt ausgedrückt. Eben ſo nimmt man, wenn man nur das Inwendige der Schnepfe hat, nur ein Eyergelb, um es anzurühren, iſt aber die Milz dabey, dann wird das ganze Ey dazu genommen. Hierauf werden aus einer altgebackenen Semmel, ſchöne runde Schnitten gemacht, und dieſe mit Wein, ohne daß ſie weich werden dürfen, benetzt, auf dieſe wird das Angerührte geſtrichen, die Schnitten ſo im Schmalze ſchön gelb gebacken, und die Schnepfen-Suppe oder die Wildpret-Kraftbrühe darüber angerichtet.

Anmerkung. Alles im Schmalz Gebackene, muß man beym Herausnehmen aus der Backpfanne, auf weiſſe oder ſchwarze Brodſchnitten legen, welche dann zu Dienſtbothen-Suppen verwendet werden können, um das Fett nicht

unnütz zu verſchwenden. Ferner iſt bey allem Schmalz-Gebackenen, worin Zucker iſt, Vorſicht nöthig, weil es ſtark ſchäumt und daher leicht Feuersgefahr entſtehen könnte. Das Schmalz darf ja nicht zu heiß werden, denn ſonſt färbt ſich das Backwerk ſchnell, und bleibt innen noch teigig. Von dem Innern einer Schnepfe erhält man 5 Schnitten.

Klöſe (Knöpfle, Knötel.)

1. Butter-Klöschen.

Vier Loth ſehr gute Butter, rühre recht ab; inzwiſchen lege 2 groſſe Eyer in heiſſes Waſſer und rühre eins nach dem andern dazu, thue Salz, Muskatblüthe oder Muskatnuß, ſammt 2 Eßlöffel voll Semmelbröſeln und einen Eßlöffel voll, vom ſchönſten Mehl daran, rühre alles wohl untereinander und laſſe es eine halbe Viertelſtunde ſtehen, dann lege ein Klöschen in ſiedende Fleiſchbrühe und hält dieſes zuſammen, dann lege ſie alle darein, oder backe die Hälfte davon in Schmalz. Werden die Klöschen alle geſotten, ſo werden ſie nach dem Einlegen recht zugedeckt. Der Fleiſchbrühe — wenn es nicht eine Jus-Brühe iſt — gibt es einen guten Geſchmack und eine ſchönere Farbe, wenn man ein wenig ganzen Safran mitſiedet, dieſen zuvor aber in ein reines Tüchlein wickelt, damit er ſich nicht an die Klöschen hänge.

2. Fleiſch-Klöschen (Spatzen.)

Zu dieſen wird ein Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel genommen, ſodann abgehäutelt und alles Hautige und Fleiſchige davon gethan, das Fleiſch aber in kleine Bröckchen geſchnitten, eine Zwiebel abgeſchält, etwas Peterſilie, 2 Loth friſches Ochſenmark — aber ja ohne alle Splitter, die oft noch darin ſind — nebſt einem Stückchen geräucherten Speck zum Fleiſch gefügt und miteinander fein gewiegt oder gehackt. In der Zwiſchenzeit, läßt man eine Kreutzer Semmel im Waſſer weichen, drückt ſie dann feſt aus, macht einer welſchen Nuß groß Butter heiß, thut die Semmel hinein, läßt ſie ſo abtrocknen und bringt dann alles Gewiegte, ſammt Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, rührt 4 Eyer daran und probirt eines in ſiedender Fleiſchbrühe; hält dieſes, ſo werden alle mit einem Löffel nach und nach in die Brühe gelegt, zugedeckt und ſo aufgekocht, wozu man um dieſes genau zu wiſſen, eines koſten muß. Wer es recht fein haben will, kann das Fleiſch ſammt Allem ſtoſſen ehe die Eyer dazu kommen. Dieſe Klöschen ſind ſehr gut, um eine geringe Fleiſchbrühe, kräftiger zu machen, z. B. wenn man nur eine gebähte Brodſuppe hat, oder ſie dienen auch zum Einlegen in Wurzelſuppen. Man kann dieſe Klöschen auch backen und in Jus-Brühe, oder zum eingemachten Fleiſch, geben. Auch kann man ſie in Spatzenform durch den Seiher gemacht, als Suppe geben.

3. Schinken-Klöſe.

Für 6 Perſonen ſchneidet man, je nach der Gröſſe der Semmel, um 3—4 Kreutzer ſchöne Semmeln wie Suppenſchnitten, gießt dieſe mit dem vierten Theil einer Maas Milch an, ſchüttelt dieſes öfter auf, bis die Schnitten weich genug ſind, wiegt $\frac{1}{2}$ Pf. magern Schinken, $\frac{1}{4}$ Pf. Speck, eine groſſe abgeſchälte Zwiebel, und etwas Peterling und Schnittling, was jedoch nicht ſeyn muß, daran, bringt den Speck in einem reinen Tiegel auf Kohlen, und iſt der Speck vergangen, ſo thut man erſt die Zwiebeln darein, dünſtet ſie weich, bringt an das Gedünſtete, das Grüne und die Semmeln und fügt zuletzt den Schinken dazu. Jetzt bringe alles in eine Schüſſel, pfeffere es und rühre es mit 3 — 4 Eyern, nachdem man viel oder wenig Semmel hat, an, laſſe es eine halbe Viertelſtunde ſtehen, lege ein Klöschen in ſiedendes Waſſer, und bleibt es ganz, dann lege alle übrige ſchön geformt, in ſiedendes Waſſer oder in Fleiſchbrühe. Sind ſie im Waſſer geſotten, ſo nimm ſie aus dieſem, und trage ſie, nachdem darüber klare Fleiſchbrühe gegoſſen worden, mit Schnittling beſtreut auf. Dieſe Klöschen müſſen gleich vom Sud her zu Tiſche kommen, ſonſt werden ſie feſt und ſind weniger gut. Sie machen die Fleiſchbrühe, in welcher ſie geſotten werden, ſehr ſchmackhaft und kräftig, jedoch bleibt ſie ſodann nicht ſo helle, als es zum ſchönen Anrichten erfoderlich iſt. Da der Schin-

ken ohnehin geſalzen iſt, ſo dürfen dieſe Klöſe nicht noch einmal geſalzen werden.

4. Fleiſch-Klöſe von übrigem Fleiſch.

Uebrig gebliebenes Kalb- oder Rindfleiſch wird mit Peterlingkraut, geſchälten Schalotten- oder andern Zwiebeln fein gehackt, zu 1 Pf. Fleiſch 2 Kreutzer Semmel in Würfel geſchnitten, die eine Hälfte mit 4 Loth fein geſchnittenen Speck geröſtet, die andere aber mit etwas Milch angefeuchtet und eingeweicht, ſodann ein wenig mitgeröſtet, das Erwähnte zu dem Fleiſch gethan, und ſind die geröſteten Bröcklein ganz heiß zu dem Fleiſch ſammt dem übrigen Schmalz und Speck gekommen, ſo wird dieſes mit Salz und Pfeffer untereinander gerührt. Iſt es Kalb-Fleiſch ſo darf auch Muskatnuß dazu kommen. Jetzt rühre 6 verklepperte Eyer in einem Stück Butter bis das Eingerührte hart wird, thue es auch daran und ſetze ſie rund geformt in ſiedende Fleiſchbrühe; ſind ſie recht zugedeckt ausgekocht, ſo trage ſie mit Schnittling beſtreut in der Fleiſchbrühe auf.

5. Leber-Klöſe.

Für 8 Perſonen nimmt man eine Kalbs-Leber, oder will man ſie wohlfeiler machen, 1 Pf. Ochſenleber, ſchneidet alles Hautige und Adrige davon, weicht ſie noch ungeſchnitten eine halbe Stunde in Milch ein, und hackt oder wiegt ſie dann mit geſchälten, geſchnittenen Zwiebeln, Peterling, oder mit Zwiebeln und abge-

ſtreiften Majoran. 2 Kreutzer Semmeln ſchneidet man zuvor zu Suppenſchnitten, gießt den vierten Theil einer Maas Milch knapp gemeſſen daran, und ſchwingt die Schnitten oft um. Bis dieſe weichen thut man Salz, Pfeffer, Nägelein zu der Leber, macht ein Stück Butter heiß, trocknet die Semmelſchnitten darin ab, und thut ſie an die Leber, nachdem vorher 2—3 Loth Ochſenmark, Nierenfett oder Speck, fein mit der Leber gewiegt worden. Alles dieſes wird mit 2 Eyern angerührt, ein Kochlöffel feines Mehl darauf herum geſtreut und vollends leicht untereinander gemacht. Die Klöſe werden dann in ſiedendes Salzwaſſer eingelegt, und wenn ſie fertig ſind, mit Semmelbröſeln aufgeſchmelzt, oder in Fleiſchbrühe gekocht. Wenn ſie in Fleiſch-Brühe eingeſetzt ſind, ſo werden ſie in dieſer mit Schnittling beſtreut aufgetragen. Uebrig gebliebene Leberklöſe werden kalt in Platten geſchnitten, in Butter oder in ein wenig Schmalz ſchön gelb geröſtet, Eyer, Schnittling und Salz aneinander verkleppert, darüber gethan und ſo lange mitgeröſtet, bis die Eyer trocken werden. Bey der Hausmanns-Koſt werden geröſtete Leberklöſe zu ſauern Fleiſchſpeiſen oder Salat dazu gegeben.

6. Mark-Klöſe.

An 2 Kreutzer Semmel wird die Rinde abgerieben und das Innere in Milch eingeweicht. Sobald es weich iſt, wird es feſt ausgedrückt. 4 Loth friſches Mark, welches von den Split-

tern ſorgſam gereinigt iſt, werden gewaſchen und ſammt der Semmel recht verwiegt. Iſt es ganz fein, dann thue es in eine Schüſſel, einen Kochlöffel voll Mehl dazu, Salz und Muskatgewürz und rühre es mit 3 kleinen Eyern an, forme davon runde Klöschen, lege ſie in heiſſes Schmalz und backe ſie ſchön gelb. Nach dem Backen lege ſie auf Brodſchnitten und gib ſie als Einlage zu Semmel- oder Wurzel-Suppen.

Dieſe Mark-Klöſe ſind vorzüglich als Einlage und in einer gebähten Schnitten-Suppe, mitgeſotten, welche ſie weſentlich verbeſſern, trefflich zu benützen.

Rindfleiſch.

Vorerinnerung.

Beym Sieden des Rindfleiſches, muß eine richtige Köchin wohl zu unterſcheiden wiſſen, ob ſie dabey mehr auf das gute Anſehen und kräftiger Bleiben des Fleiſches, oder auf die Herſtellung einer kräftigen Brühe ihr Augenmerk zu richten habe. Im erſten Falle, und wenn das Fleiſch kräftiger bleiben ſoll, muß dies mit heiſſem Waſſer, im zweyten aber, um eine beſſere Brühe zu erhalten, kalt zugeſetzt werden.

Das Rindfleiſch nach gewöhnlicher Art zu-zubereiten anzuzeigen, unterlaſſe ich, weil dafür Erfahrungen und Vorſchriften ſchon in Menge vorhanden ſind, und dieſes Buch nur als ein Nachtrag zum Weiler'ſchen Kochbuche zu betrachten iſt.

1. Rindfleiſch nach franzöſiſcher Art.

Man nehme ein ſchönes Rippenſtück, Schweif- oder Schwanzſtück, ein Rückenſtück, Bruſtkernſtück, oder ein Mausſtück, welches mehr lang als breit ſeyn muß, ſchneide es, nachdem es gewaſchen iſt, ſo zu, daß es eine gefällige Form erhält, löſe die Knochen, die dieſer Form hinderlich ſeyn könnten, heraus, binde es mit Bindfaden zuſammen, damit es die Form nicht verliere, ſalze es und wickle es beym Sieden in ein reines naſſes Küchentuch oder in eine Serviette, weil es dadurch nicht nur ſaftiger bleibt, ſondern auch ein ſchöneres Anſehen behält. Die Serviette wird locker zugebunden und obacht gegeben, daß ſie nicht anbrenne, übrigens das Fleiſch mit Wurzeln und Kräutern langſam und zugedeckt geſotten, und nach Belieben Gewürz hinzugethan. In Ermanglung der Wurzel und Kräuter kann man ganze Gewürznelken in einige ungeſchälte Zwiebeln ſtecken, ganze Pfefferkörner, ganzen Ingwer und eine ſtarke ſchwarze Brodrinde damit ſieden, welch letztere aber zuvor abgebäht worden ſeyn muß, dann gibt ſie dem Fleiſch einen guten Geſchmack und der Suppe das Anſehen einer

Jus=Suppe. Zu 2 Pf. Fleiſch rechnet man, um gute Suppe zu erhalten, eine Maas Waſſer. Alles Fleiſch ſoll, wenn es aufgetragen wird, mit grünem Peterling garnirt, mit ein wenig Fleiſchbrühe begoſſen und mit guten Bey=Sooſen verſehen werden.

2. Bruſtkern nach franzöſiſcher Art.

Man nimmt ein ſchönes Bruſtſtück, welches eine länglichte Form hat, ſchneidet es zu und nimmt die Knochen bis auf den Knorpel heraus. Dann wird es gewaſchen und wie zuvor beſchrieben, aber ja nicht zu lange geſotten, weil es ſonſt weich wird. Hierauf wird eine Bratpfanne mit Butter beſtrichen, eben ſo auch das Fleiſch, welches überdies mit gehackten Schalottenzwiebeln, Peterling, Salz, Pfeffer und ein wenig ſchwarzen Brodbröſeln beſtreut und das Fleiſch darin umgewendet wird. Dann bratet man es langſam und ſobald es Farbe hat, legt man es auf Holzſpreiſel, übergießt es immer mit der kurzen Soos die daran iſt, und gibt es gut durchgebraten, ſchön hergerichtet und mit Zwiebelſoos zu Tiſche. Man kann auch das Brod weglaſſen. Schöner und wohlſchmeckender wird es, wenn man von geräucherter Rindszunge Finger lange Stückchen ſchneidet, die man mit geſtoſſenem Ingwer überſtreut, und vor dem Ueberſtreuen mit einem ſpitzigen Meſſer kleine Einſchnitte in das Fleiſch macht, in welches die Zungenſchnitten eingelegt werden. Im Falle man eine recht

groſſe Spicknadel hat, kann es leichter damit geſpickt werden. Auch können auſſer Zwiebelſoos, andere beliebige Sooſen dazu gegeben werden.

3. Gefülltes Rindfleiſch anſtatt Boeuf à la Mode.

Auf einen Tiſch von 6 Perſonen nimmt man 4—6 Pfund vom mürben oder Lendbraten, ſchneidet Knochen und Haut davon und das Fleiſch der Länge nach voneinander. Man kann auch von dem Schwanz- oder Schweifſtück dazu nehmen. In dieſem Falle aber muß das Stück vorher geklopft, und iſt dieſes geſchehen, gewaſchen und der Länge nach geſpalten werden. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherter Speck mit 2 groſſen abgeſchälten Zwiebeln, oder wer es liebt, etwas Knoblauch, gewiegt, ein wenig Salz, Pfeffer, Ingwer, geſtoſſene Nelken, Muskatblüthe hinzugethan und damit das Fleiſch auf der einen Seite eingerieben. Auf die eingeriebene Seite legt man das zweyte Stück Fleiſch, rollt die Stücke zuſammen, umwindet ſie mit Bindfaden, thut in ein Kaſſerol, und noch mehr geräucherten Speck oder Schinkenſchwarten, eine halbe Maas rothen Wein, 2 Schaumlöffel voll gute Fleiſchbrühe, 2 Lorbeerblätter, 2 groſſe in Scheiben geſchnittene Zwiebel, eine Citrone in Scheiben geſchnitten und die Körner davon gethan, 6 ganze Gewürznelken und eine Handvoll gebähte und geſtoſſene Brodrinden hinzu. Alles dieſes wird mit einem recht paſſenden Deckel zugedeckt, oder der Deckelrand mit Papierſtreifen, welche

mit Mehl in Waſſer beſtrichen ſind, zugepappt, und ſo läßt man es einen vollen halben Tag lang kochen. Iſt das Fleiſch fertig, ſo wird es auf eine Platte gelegt und die wenige Soos durch einen Seiher daran gegoſſen, mit Citronenſchalen beſtreut und aufgetragen. Man kann auch das Fleiſch nur mit Citronenſcheiben auszieren, die Soos, wenn ſie durchgegoſſen iſt, mit Trüffelſoos vermiſchen, und dann abgeſondert auf den Tiſch geben. In Ermanglung der Trüffel, iſt auch eine Morcheln- (Morachen-) Soos dazu ſehr wohlſchmeckend. Wer will, kann das Füllen unterlaſſen und das Fleiſch nur mit durchgewürztem Speck durchſpicken. Soll die Soos glänzend werden, ſo darf man nur ein wenig Zucker dazu brennen. Wird das gefüllte Rindfleiſch mit Trüffeln oder Morcheln zubereitet, ſo bleibt die Citrone in Scheiben weg. Auch mit Wurzeln und Kräutern und Schucken kann das Fleiſch zugeſetzt werden.

4. Rindfleiſch auf italieniſche Art.

Hiezu wird wie zum Boeuf à la Mode ein fleiſchigtes Stück von 5 – 6 Pfund genommen, welches mehr dick als lang iſt. Dieſes muß recht geklopft werden, dann ſchneidet man kleine Würfel von Speck, und ſticht, wenn das Fleiſch gewaſchen iſt, mit einem ſpitzigen Meſſer mehrere ſo groſſe Löcher überall in das Fleiſch hinein, daß ſogleich beym Einſtechen, in einige der Speck, in andere ein Gewürznägelein, wieder in andere

ein weiſſes Pfefferkorn geſteckt werden kann. Der Speck muß geräuchert ſeyn, oder in Salz und geſtoſſene Gewürznägelein umgewendet werden. Dann wird das Fleiſch mit Salz eingerieben, in einem Fußtiegel oder andern Tiegel in eine Bratröhre gebracht und ſo viel rother Wein hinzugegoſſen, daß nur die kleine Hälfte des Fleiſches herausſieht. Dann wird es nicht nur recht paſſend zugedeckt, ſondern aus Papier eine gute Hand breite Streifen geſchnitten, dieſe mit grobem Mehl, das mit Waſſer angerührt wurde, beſtrichen, und damit der Raum zwiſchen dem Tiegel und dem Deckelrand verklebt, und entweder über Nacht ſchon in eine heiſſe Röhre geſtellt, oder auf glühender Aſche die Nacht hindurch und den andern Tag bis Mittag recht langſam noch vollends weich gekocht. Dieſe Art Fleiſch wird dann, nachdem es mit der wenigen Soos übergoſſen worden, und mit Citronenplatten oder Citronenſchalen geziert iſt, mit Salat oder Beyſoos aufgetragen.

Dieſes italieniſche Rindfleiſch ſchmeckt kalt ebenfalls recht gut, wo es ſodann mit kalter Kappernſoos, kaltem ſüſſen Meerrettig oder beliebigen Salat gegeben wird. Da übrigens dieſes Fleiſch ſehr ſaftig und ſchmackhaft iſt, ſo können die Beyſooſen allenfalls wegbleiben. Je beſſer der beym Einlegen in den Tiegel darüber gegoſſene Wein iſt, deſto vorzüglicher wird auch dieſe Speiſe. Die hiezu gebrauchten Sooſen ſoll man eigentlich vorher durchgieſſen und noch einmal aufkochen laſſen, damit alles heiß zu Tiſche

kommt, beſonders wo keine Rechaudes vorhanden ſind. Man kann das rohe Fleiſch auch ein Paar Tage vorher würzen, in Wein legen und ein mit Wein benetztes Tuch darüber herdecken, dann läßt es ſich einige Tage erhalten und iſt geſchwinder bereitet.

5. Rindfleiſch auf Wildpretart.

Reibe ein Stück Fleiſch vom Lendbraten, oder das Dicke aus einem Rückenſtück, wohl mit Salz ein, beize es in Weineſſig mit halb geſtoſſenen Wachholderbeeren, und brate es wie Wildpret. Richte es mit nachbeſchriebener Kirſchen-Soos an, oder nimm Wachholderbeerſelz als Brühe darüber, auch kann man in Butter oder Schmalz geröſtetes, geriebenes ſchwarzes Brod nehmen. Dieſes Fleiſch kann auch zu Paſteten verwendet werden.

Kirſchenſoos zum Rindfleiſch auf Wildpretart.

Ein viertel Pfund dürre Kirſchen wird geſtoſſen und in einem Tiegel mit $\frac{1}{2}$ Maas Wein geſotten. Sind dieſe recht eingekocht, ſo treibt man ſie mit $\frac{1}{2}$ Maas rothen Wein durch ein Haarſieb oder Seiher in das Geſchirr, in welchem man die Soos kochen will, thut geſchnittene Citronenſchalen und geſtoſſene Gewürznägelein dazu, und ſtellt es wieder zugedeckt auf Kohlen. Inzwiſchen macht man einer welſchen Nuß groß Schmalz heiß, thut ſogleich etwas geſtoſſenen Zucker daran, und brennt es mit ei-

nem kleinen Löffel voll Einbrennmehl oder eben ſo viel gebähter fein geſtoſſener geſiebter ſchwarzer Brodrinde ein, und rührt es mit der Soos an. (Man kann auch nur abgeriebenes Brod in der Soos kochen und das Mehl röſten laſſen.) Wenn es ſchön braun iſt, läßt man alles noch zuſammen einkochen, und gibt die Soos in einer Soosſchüſſel zu dem vorbeſchriebenen Fleiſch auf den Tiſch.

6. Rindfleiſch mit ſauerm Raum.

Nimm ein Stück Rindfleiſch von 5—6 Pf., lege es 24 Stunden in Eſſig, wende es aber in dieſem öfter um. Dann erſt nimm es auf ein reines Tuch und klopfe es, ſtich Löcher darein und ſtecke in dieſe länglicht geſchnittenen, geräucherten Speck. Schütte, wenn dieſes geſchehen iſt, und das Fleiſch im Tiegel liegt, heiſſes Schmalz über beyde Seiten, ſalze ſie, ſtecke Zwiebel mit Nägelein in die Einſchnitte und lege 2 — 3 Lorbeerblätter, auch einige Pfefferkörner dazu. Dann decke ein Papier über den Hafen, decke den Deckel darauf, verſchmiere den Hafen mit Mehlpapp oder Kleiſter und laſſe ihn über Nacht in heiſſer Aſche dünſten. Am andern Morgen wird er wieder auf gelinde Kohlen geſetzt, und glaubt man es ſey genug eingebraten, ſo öffnet man den Topf und ſchüttet nicht ganz eine halbe Maas guten, ſauren Raum dazu. Man kann von der Soos vorher etwas mit ein halb Löffel voll Mehl verrühren, und damit die Soos dicker wird, dazu gieſſen. Wer will, kann das

Fleiſch mit der Spicknadel ganz überſpicken, anſtatt den Speck nur in die Einſchnitte zu ſchieben. Mit wenigen aber immer friſch zugelegten Kohlen kocht ſich dieſes Gericht am beſten. Sollte die Brühe zu dick werden, ſo kann man mit ſüſſem Raum oder etwas Jus - auch Fleiſchbrühe nachhelfen. Auch können etwas Kappern ohne Eſſig daran gekocht, oder dieſes Gericht mit Kappern und Citronen beſtreut aufgetragen werden.

7. Ochſen-Zunge erſter Art.

Brühe eine ſchöne, friſche Ochſenzunge mit heiſſem Waſſer an, und ſo wie das Waſſer anfängt zu erkalten, reibe die Zunge mit Salz recht ab, und lege ſie wieder in reines heiſſes Waſſer. In dieſem laſſe ſie eine Stunde lang liegen, dann ziehe die Haut rein davon ab, reibe ſie wieder mit Salz ein, und laſſe ſie über Nacht zugedeckt an einem kühlen Orte ſtehen. Den andern Tag waſche ſie in heiſſem Waſſer und trockne ſie mit einem reinen Tuche, damit alles Schleimige davon kommt. Dann ſchneide das Drüſige hintere weg, ſpalte die Zunge der Länge nach in zwey Theile, jedoch ſchneide ſie nicht ganz, ſondern nur ſo weit durch, daß beym Anrichten die beyden Theile umgekehrt ein Herz formiren. Schneide geräucherten Speck und ſpicke die rauhe, äuſſere Seite der Zunge, mit der Spicknadel recht ſchön in verſchiedenen Reihen. Den Speck mit Pfeffer einzuſtreuen iſt auch gut. Dann nehme man ein flaches Kaſſerol, belege dieſes mit dem Abfalle von geräuchertem Speck oder mit Speck-

ſchnitten, lege auf dieſes einige Platten von rohem Kalbfleiſch, 2 in Scheiben geſchnittene gelbe Rüben und 4 eben ſo geſchnittene Zwiebeln, welche mit einigen Gewürznägelein beſteckt werden, füge etwas ganzen oder abgeſtreiften Thimian dazu, und lege die Zunge darauf. Gieſſe nun ſo viel heiſſe Fleiſchbrühe daran, daß die Zunge faſt ganz überdeckt wird, und dünſte ſie ſo 3—4 Stunden bis ſie ganz weich iſt. Unter dieſer Zeit muß öfters Brühe nachgegoſſen werden, ferner wird durch einen Seiher der Saft von einer ganzen Citrone daran gedrückt. Iſt die Zunge recht ſchön weich, ſo nimm ſie heraus, lege ſie auf die Platte an ein warmes Ort und decke ſie zu. Nun ſchneidet man 12 kleine Pfeffergurken in Scheiben, gießt die Sooſe durch einen Seiher daran, kocht die Zunge in der Soos auf, und richtet dieſe Soos über die Zunge an. Das Fett nimmt man vorher ab. Zu der Soos kommt kein Mehl, weil das Durchgetriebene ſchon dick genug iſt. Die Zunge kann auch erſt vor dem Anrichten geſchnitten werden, dann muß man ſie aber länger dünſten und öfter umwenden, ſie bleibt dann auch ſaftiger. Die rauhe Haut muß aber ſchon vor dem Spicken abgezogen werden, und dieſes muß mit groſſer Sorgfalt und Vorſicht geſchehen. Geſalzen darf die Zunge nicht mehr werden, weil ſie über Nacht ſchon im Salze lag. Mit in Schmalz gebacknen Kartoffel-Klöschen oder mit gebackenen Morcheln dieſe Zunge zu garniren, läßt ſchön und iſt zugleich wohlſchmeckend.

Man kann die Zunge auch mit lauter Peterlingkraut dünſten, nur macht man dann die angezeigte warme Peterlingſoos dazu, und gibt blos Kartoffeln in der Schale oder gebacken dazu. Beſſer iſt es übrigens die Zunge ſammt den beſchriebenen Zuthaten ſo zuzurichten, daß ſie über Nacht auf glühender Aſche ſchön dünſtet. Eher kann das Einſalzen über Nacht weggelaſſen werden, es wäre denn, daß man die friſche Zunge einige Tage vorher erhält und zum Gebrauche aufbewahren will.

8. Zweyte Art Ochſenzunge mit Himbeer- (Hohlbeer-) Eſſig.

Die Zunge wird wie gewöhnlich heiß mit Salz aus mehrern Waſſern, damit das Schleimige wegkommt, gewaſchen. Dann ſiedet man ſie recht weich, nimmt ein Stück Butter und röſtet einen Löffel voll Mehl gelb darin, gießt den vierten Theil einer Maas Himbeer-Eſſig daran, thut, wem es beliebt, Citronen dazu, rührt dieſes mit der Zungenbrühe, die wenig geſalzen ſeyn darf, an, und läßt es ſo noch kochen. Dann ſchäle die Zunge, ſchneide ſie in Platten oder in 4 Theile nach der Länge, lege dieſe in die beſchriebene Sooſe, laſſe es zuſammen aufkochen und gib ſie ſchön angerichtet zu Tiſche. Für Freunde vom Süſſen kann gebrannter Zucker mitgekocht werden.

Alle eingebrannte Sooſen müſſen ſo lange kochen, bis ſie das Rauhe verlieren und ſich das Fett obenauf zeigt, dann müſſen ſie ſämmt-

lich vor dem Anrichten, oder ehe man etwas als z. B. Weinbeere, Kappern und dergleichen einlegt, durch einen Seiher gegoſſen werden. Auch vergeſſe man nie den Rand der Schüſſel rein abzuwiſchen. Auf Herrſchafts-Tiſche dürfen die Speiſen nie ohne eine Verzierung geſetzt werden. Wem es beliebt, der kann in vorbeſchriebene Soos auch Weinbeere oder groſſe Roſinen (Zibeben) mitkochen, zum einbrennen etwas geriebenen Lebkuchen nehmen, und dann ſtatt dem Eſſig nur ein wenig Citronenſaft hinzuthun.

9. Ochſenſchweif einfacher Art.

Ein ſchöner groſſer Ochſenſchweif wird zwey bis drey Mal mit heiſſem Waſſer gewaſchen, und mit Salz, beſonders an der dicken Stelle, ſtark abgerieben, damit jeder widrige Geruch beſeitiget werde. Dann wird er der Länge nach auf einem reinen Hackſtock geſpalten, und ſodann in die Quere in Hand breite Stücke zerhauen. Dieſe werden, wenn er auf Mittag zu Tiſche ſoll, ſchon am früheſten Morgen in einen Kaſſerol oder Fußtiegel mit wenig Salz und ſiedendem Waſſer, welches alle Stücke bedecken muß, zugeſetzt, wozu man auch etwas Eſſig und Waſſer, Zwiebel, Lorbeerblätter und Citronenſchalen, oder auch Wein und Waſſer mit Zwiebel, Nägelein, Citronen und Lorbeer-Blättern gleich damit abſiedet. Der Ochſenſchweif muß immer im ſtarken Kochen auf friſcher Glut erhalten, und wenn er ſtark eingekocht hat, mit

heiſſer Fleiſchbrühe auch heiſſem Waſſer nachgegoſſen werden. Hat er ſo 4—6 Stunden gekocht, ſo nehme man 4 Loth Ochſenmilz und ſchabe dieſe rein aus der Haut. Dann nimm ein Stück Butter, oder auch etwas von einer Jus oder ſonſt guter Brühe, laſſe die Butter heiß werden, und röſte 1 Löffel voll Mehl mit etwas Zucker recht ſchön dunkelbraun, mit dieſem röſte die aus der Haut geſchabene Milz mit Citronenſchalen und viel geſchnittenen Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, auch ein Meſſerſpitz voll ſelbſt geſtoſſener Nägelein und Pfeffer, dann nimm die Brühe von dem Schweif, rühre die Einbrenn recht ſchön glatt, ſchütte alles zuſammen über den Schweif und laſſe es noch 1—2 Stunden kochen. Sollte die Soos, welche dick ſeyn darf, zu dick werden, ſo kann man ſie mit Fleiſchbrühe auch mit Wein auffüllen. Vor dem Anrichten wird der Saft von einer Citrone dazu gethan, die Stücke ſchön aufgelegt, die Soos durchgegoſſen und mit Citronen beſtreut. Recht weich wie Sulz muß der Schweif ausfallen.

10. Ochſenſchweif mit Rüben.

Wenn der Schweif, wie ſchon gezeigt, geputzt iſt, wird er entweder mit dem andern Fleiſch oder allein 3 Stunden abgeſotten. Iſt er ſchon halb weich, werden die weiſſen Rüben wie gewöhnlich mit Schmalz oder mit Butter, jedoch unbedeckt, damit ſie den herben Geruch verlieren, eine halbe Stunde lang gedünſtet,

dann wird der Ochſenſchweif in Stücke getheilt und bis zum Anrichten mitgedünſtet. Die Rüben kann man in Schmalz, Zucker und ſchwarzer Brodrinde röſten und etwas Fleiſchbrühe aufgieſſen, wenig Salz und etwas mehr Pfeffer hinzuthun und dergeſtalt einkochen laſſen, daß ſie eine glänzende ſulzige Soos und ein gutes Anſehen bekommen. Die Rüben dürfen jedoch nicht umgerührt, deſto öfter aber aufgeſchüttelt werden, damit ſie hübſch ganz bleiben und gleichaus weich werden. Der Schweif, welcher immer eine kräftige Soos gibt, muß vor dem Anrichten aus den Rüben herausgenommen und auf dieſe als Auflage gelegt werden. Sind die Rüben von herbem oder bittern Geſchmack, ſo iſt es gut ſie vorher in heiſſem Waſſer eine halbe Stunde liegen zu laſſen.

Sooſen
zu
Rindfleiſch und andern Speiſen.

1. Eine kalte grüne Soos, auch welſche Soos genannt.

Nimm eine Handvoll junges, ſchönes Körbel-Kraut und Gartenkreſſe, eben ſo viel jungen Peterling und Sauerampfer, klaube alles durch,

bis kein Unkraut, kein ſtarker Stiel oder ſonſt was Unreines mehr dabey iſt; waſche es und drücke es recht aus. Dann wiege dieſe Kräuter recht fein und — wenn man keinen Schnittling hat — ein Paar Schalottenzwiebel darunter, iſt aber Schnittling vorhanden, ſo iſt dieſer den Schalotten vorzuziehen. Der Schnittling wird fein geſchnitten, und etwa ein Löffel voll — mit Hinweglaſſung der Schalotten — unter das Grüne gethan. Indeſſen lege 6 Loth Sardellen (oder ein halb ſchönen, fetten Håring) ins Waſſer, waſche und gråte dieſe ſorgfåltig aus, und wiege ſie ganz fein. Nun werden 2—4 Eyer hart geſotten, das harte Gelbe herausgethan, mit einem reinen Kochlöffel recht zerdrückt, und mit guten Salat- oder Provenzeröl recht glatt abgerührt, dann, wegen den Sardellen, wenig geſalzen, etwas gepfeffert und ſodann die Sardellen oder der Håring, auch das Grüne dazu gethan, das Ganze mit gutem Eſſig angerührt und in einer Saucière oder Soos-Schüſſel zum Rindfleiſch gegeben. Bey dieſer Soos können die Sardellen dadurch erſpart werden, wenn das Weiſſe der Eyer gewiegt und dazu gethan wird; dadurch gibt zwar dieſe Soos mehr aus, verliert aber an ſchönem Anſehen und pikantem Geſchmacke. Weil die Soos wegen dem Sauerampfer etwas herb iſt, ſo darf etwas mehr Oel daran kommen, auch kann man etwas Senft darunter rühren und dann weniger Oel nehmen.

2. Soos von Paradies- oder Liebes-Aepfeln.

Nimm 12 Paradies-Aepfel, dünſte dieſe in einem Stück Butter bis ſie ganz verkocht ſind, und treibe ſie dann mit ein halb Maas guter Fleiſchbrühe durch ein Haarſieb. Inzwiſchen röſte in friſchem Schmalz einen Kochlöffel voll Bröſeln, von weiſſem Brode mit einem Stückchen Zucker, damit die Soos glänzend werde, rühre es unter die Brühe an, und laſſe es vollends dick einkochen. Wer die Soos glatter wünſcht, kann ſchönes Mehl, anſtatt der Semmelbröſeln mit Zucker röſten, und wenn es dunkel genug iſt, mit dem durchgetriebenen Mark der Paradiesäpfel, welche roh in Fleiſchbrühe abgeſotten wurden, anrühren und etwas Eſſig hinzuthun. Zu Hammelsbraten kann dieſe Soos gleichfalls gegeben werden.

3. Meerrettig (Kren) kalt, verſchiedener Art.

Gewöhnlich wird Meerrettig blos mit Zucker und Eſſig, oder mit Eſſig und Oel zum Rindfleiſch gegeben. Allein ſchöner und ſchmackhafter iſt es, wenn man den fein geriebenen Meerrettig mit Eſſig anmacht, welcher über eingemachte Weichſeln oder Zwetſchken angeſetzt wurde, oder Hohlbeerſaft mit gutem Weineſſig vermiſcht an den Kren gießt. Dieſer gewürzhaft ſchmeckende Eſſig, muß aber durch einen Theeſeiher an den Kren gegoſſen werden, weil

das geſtoſſene Gewürz darin, nicht hübſch läßt und nicht gut iſt. Wer einen ſolchen ſüſſen Eſſig nicht hat, nimmt den über eingemachten rothen Rüben (Randig) geſtandenen und kann ſodann Zucker dazu thun.

Weil beſonders beym Speiſen eine Abwechslung mit verſchiedenen Gerichten angenehm iſt, ſo folgt hier die Beſchreibung mehrerer Zubereitungs-Arten von Meerrettig.

4. Grüner Meerrettig (Kren).

Schneide viel Schnittling fein, wiege grüne Zwiebelröhrchen und Peterling daran und dünſte dieſes in einem guten Stückchen Butter, wozu nur ein wenig geriebene Semmel geſtreut wird, ſalze und pfeffere es, miſche vielen Meerrettig dazu, gieſſe gute, einfache Fleiſchbrühe daran, und laſſe es eine Stunde langſam kochen.

Wer den Meerrettig noch grüner wünſcht, bediene ſich der angezeigten Spinatfarbe dazu.

5. Mandelkren.

Schabe den Meerrettig recht rein ab, und reibe zu ein halb Maas Raum ein gut Hand langes, ſchönes, dickes Stück recht fein. Im Reiben muß man den Meerrettig immer drehen, ſonſt bekommt er lange Faſern, welche man wegwerfen müßte. Inzwiſchen laſſe den Raum ſieden, rühre 2 Loth mit einem halben Eyergelb fein geſtoſſene Mandeln, mit 2 Eyergelb und 2 Loth Zucker recht ab, und gieſſe zuletzt den ſiedenden Raum langſam darein. So ſtelle die-

ſes auf Kohlen und rühre es dabey anhaltend um, damit es nicht gerinne. Fängt es an dick zu werden, ſo thue den Meerrettig dazu, laſſe dieſen nur heiß darin werden, und gib ihn mit etwas Muskatnuß oder mit der hiezu noch beſſern Muskatblüthe beſtreut zu Tiſche.

5. Zwetſchken in Eſſig einzumachen.

Die Zwetſchken werden, wenn ſie recht reif ſind, mit den Stielen vom Baume gebrochen, die Stiele möglichſt ſchön gleich geſchnitten und von vier Seiten mit einen Pfriem Löcher bis an den Stein hineingeſtochen, damit der Eſſig hineindringe. Auf 4 Pfund Zwetſchken rechnet man 2 Pf. Zucker und 1 Maas guten Weineſſig, ſetzt den Eſſig in einer meſſingenen Pfanne mit ½ Loth gröblicht geſtoſſenen Zimmt und eben ſo viel geſtoſſenen Nägelein auf das Feuer. Bis dieſes zuſammen kocht legt man die Zwetſchken in eine reine Schüſſel, ſchüttet den gekochten Eſſig darüber, und läßt dieſe über Nacht ſtehen. Am andern Tag gießt man den Eſſig ab, macht ihn wieder ſiedend und ſchüttet ihn dann langſam an die Zwetſchken, welche man ſo bis zum dritten Tage aufbewahrt, und dann mit dem Eſſig, ſo lange als ein Paar harte Eyer in der Pfanne kocht. Mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel werden hernach die Zwetſchken in einem ſteinernen Hafen oder in ein Zuckerglas gelegt, der Eſſig wird dicker eingeſotten, und wenn er nicht mehr ſiedend iſt — damit das Glas oder der Hafen nicht ſpringe — über die

Zwetſchken mit ſammt dem Gewürze gegoſſen. Auf dieſe Weiſe eingemachte Zwetſchken können ein Jahr lang aufbewahrt werden. Sind ſie erkaltet, dann wird ein reines ſtarkes Papier mit eingeſtupften Löchern über das Gefäß gebunden.

Dieſe Art Zwetſchken können entweder zum Braten und Rindfleiſch, oder entzwey geſchnitten und ausgeſteint als Verzierung des Andivien-Salats gebraucht, der übrige Eſſig aber wie vorhin gemeldet, nützlich und angenehm verwendet werden.

6. Warme grüne Soos.

Eine Handvoll Peterſilie wird mit zwey Schalottenzwiebeln, ein wenig Citronenſchalen und dem Mark von einer Citrone, klein gehackt, ein kleiner Löffel voll Mehl in einem Stücklein Butter geröſtet, das Gehackte darin gedämpft, ein Löffel voll guter Fleiſch- oder Jus-Brühe, nebſt etwas Muskatblüthe, für 2 Kreutzer Kappern ohne Eſſig, oder 6—8 kleine Eſſiggurken fein gewiegt dazu gethan. Dieſes wird eine Stunde gekocht und mit Eyergelb angerührt, auf den Tiſch gegeben.

Dieſe Sooſe iſt nicht nur zum Rindfleiſch, ſondern auch zu übrig gebliebenem grillirtem Geflügel, zu gebrauchen. Uebrigens kann das Eyergelb auch wegbleiben.

BSB MÜNCHEN

7. Soos von guten Erdſchwämmen auch Champignons genannt.

Man ſchält die Champignons, ſchabt das Haarige davon, ſchneidet die groſſen in 4 Theile und waſcht ſie ſauber. Hierauf nimmt man ein Stück Butter in eine Kaſſerol oder Tiegel, läßt ſie zergehen, thut die gewaſchenen und abgeloſſenen Champignons dazu, und ſchüttelt ſie öfter auf. Dann ſtreuet man ein halb Löffel voll Mehl darüber, thut fein geſchnittenen Peterling, geſtoſſene Muskatblüthe oder geriebene Muskatnuß, auch etwas Salz darein, und läßt das Ganze eine Zeitlang dünſten. Dann wird ½ Schöpflöffel voll guter Fleiſchbrühe oder Jus dazu gegoſſen, und anhaltend bis zum Gebrauche fortgekocht. Wem es beliebt, der kann zum Aufgieſſen etwas Wein nehmen, zum Aufſtreuen aber recht fein geriebenes Semmelbrod und dieſes noch lange damit kochen. Sind aber die Champignons getrocknete, ſo müſſen dieſe erſt gewaſchen, ſo lange als ein hartes Ey geſotten, und dann erſt noch gedünſtet werden.

Man kann die unſchädlichen Champignons unter den verdächtigen daran erkennen, daß die guten am haarichten Theile unter der Kappe ganz röthlich ſeyn müſſen, entfärben ſie ſich aber, wenn ſie einige Stunden gelegen ſind, ſo iſt es immer am rathſamſten dieſe ganz zu entfernen, weil man überhaupt mit den Schwammſpeiſen nicht vorſichtig genug ſeyn kann.

8. Vanille-Soos.

Ein kleiner Kochlöffel voll vom ſchönſten, weiſſen Mehl, wird mit einem Eßlöffel voll geſtoſſenen Zucker, mit ein Paar Eßlöffel voll ſüſſen Raum recht ſchön glatt gerührt, dann 4—6 Eyergelb daran gerührt und zulezt eine halbe Maas recht gute Milch nach und nach dazu gegoſſen, ein Finger langes Stück Vanille der Länge nach geſpalten und mit dem Obigen aufgeſotten. Zu aufgezogenen Nudeln (Dampfnudeln), gebackenen Reis, gebackenen Brey und dergleichen, iſt dieſe Soos vortreflich. Wo, wie z. B. in Gaſthäuſern, die Sooſe nicht auf einmal gebraucht wird, muß das Eyergelb beym Aufkochen weggelaſſen werden. Erſt vor dem Anrichten nimmt man dann das Gelbe von 1—2 Eyern dazu, und läßt die Vanilleſoos noch ein wenig damit aufkochen.

9. Zelleri-Soos.

Nimm für 3 Perſonen 2 groſſe oder 3 kleine Zelleri, putze von dieſen alles Kraut und die kleinen Wurzeln weg, ſchabe ſie rein und waſche ſie ab. Dann ſchneide ſie in Würfel von mittlerer Gröſſe, mache eines Hühnereyes groß Butter heiß, aber ja nicht braun, wirf die Zelleri hinein, ſalze ſie ein wenig, reibe Muskatnuß dazu, oder thue einen Meſſerſpitz voll Muskatblüthe daran, und dünſte ſie ſo eine halbe Stunde unter beſtändigem Aufſchütteln. Dann ſtreue einen

halben kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber, laſſe dieſes anziehen und fülle es mit guter Fleiſchbrühe oder mit Kalbs=Jus nur ſo viel auf, daß wenig Brühe daran iſt. Wer es liebt, kann entweder etwas Zuckerfarbe daran thun oder gleich ein wenig Zucker in der Butter mitdünſten. Dieſe Sooſe kann auch mit Kalbsprieſen gekocht und als ein leicht verdauliches Abendeſſen verſpeiſt werden.

10. Kartoffeln auf niederländiſche Art.

Nimm nach Verhältniß der Perſonen, in Salzwaſſer abgeſottene Kartoffel (Erdbirn), ſchäle ſie, und ſchneide ſie in Platten oder Würfel, wenn ſie noch warm ſind. Inzwiſchen ſchneide geräucherten Speck oder den Abfall der fetten Theile von einem Schinken, oder auch friſchen Speck in recht kleine Würfel, und laſſe ihn langſam auf Kohlen gelb werden. Iſt er gelb geworden, dann ſchütte guten Weineſſig dazu, welches, weil er heftig ziſcht, mit Behutſamkeit und langſam geſchehen muß; thue klein geſchnittene Zwiebel dazu, und laſſe es ſo einmal wieder aufkochen; inzwiſchen pfeffere die Kartoffel, aber ſalze ſie nicht, wenn der Speck ohnehin ſchon geſalzen iſt; gieſſe den heiſſen Eſſig und Speck darüber, und erhalte ſie heiß, bis ſie aufgetragen werden. Dieſes ſchmeckt zum Rindfleiſch vortreflich, darf jedoch nicht zu frühe vor dem Gebrauch gekocht werden, weil ſich ſonſt der Eſſig zu viel in die Kartoffeln zieht. Ob viel oder wenig Speck dazu genommen wer=

den ſoll, muß die Vorliebe für mehr oder weniger Fettes beſtimmen. Mit gutem Gänſeſchmalz kann man dieſe Art warmen Salat ebenfalls zubereiten.

11. Braune Zwiebel-Soos.

Eine ziemliche Handvoll Zwiebel werden geſchält, in 2 Theile zerlegt, und jede halbe Zwiebel in die Quere ſchön gleich und fein geſchnitten. Dann röſtet man einen Löffel voll Mehl mit einem guten Stück Butter, und dämpft, wenn dieſes hochgelb iſt, die Zwiebeln darin, bis ſie weich aber ja nicht braun ſind. Dazu thut man klein geſchnittene Citronenſchalen, ein Lorbeerblatt, geſtoſſene Gewürznelken, Pfeffer, Muskatnuß, füllt es mit guter Fleiſch-Brühe auf, und läßt es noch eine Stunde kochen. Wer die Soos ſauer haben will, kann den Saft von einer Citrone durch einen Seiher hinzuthun; wer ſie hingegen ſüß und ſchön glänzend wünſcht, kann weniger Citronenſaft nehmen, und dagegen etwas Zuckerfarbe hinzuthun. Zu der ſauer gemachten Sooſe können Kappern, oder ein wenig gewiegter Häring oder Sardellen beygemiſcht werden, um ſie mit Abwechslung zu Tiſche zu geben.

12. Weiſſe Zwiebel- oder Schalotten-Soos.

Eine Handvoll Schalotten werden geſchält und der Quere nach in gleich groſſe Stückchen geſchnitten; dann wird ein Stück Butter nur

zerlaſſen, die Schalotten darein gethan, ein Kochlöffel voll Mehl oder das fein geriebene geſiebte Innere einer ſchönen Semmel, und endlich ein wenig weiſſer geſtoſſener Pfeffer, etwas gute, aber weiſſe Fleiſchbrühe, und wenn man will, einige Tropfen Eſſig dazu genommen. Iſt dieſes alles jedoch nur kurz aufgekocht, ſo iſt die Soos fertig. Hübſch läßt es, ſie mit hart geſottenen, klein gehackten Eyern vor dem Anrichten zu vermiſchen, und ſie mit ein wenig gewiegten Citronen und abgeſottenen Morcheln, welche in Scheiben geſchnitten werden, noch aufgekocht zu geben. Dieſe Soos kann man zu jedem Fleiſch geben, und ſie allenfalls ſtatt mit Eſſig auch mit Wein anmachen.

13. Artiſchoken-Soos.

Die Artiſchoken werden wie gewöhnlich geſotten, geputzt und beſonders der Käs oder fleiſchige Boden daran, rein hergerichtet, dieſer wie die Zelleri-Platten oder in Würfel geſchnitten, in Butter gedünſtet, mit Mehl beſtreut, mit Jus- oder guter Fleiſchbrühe aufgefüllt, Muskatnuß daran gerieben, und wenn ſie weich ſind, mit Eyergelb angerührt zu Tiſche gegeben. Dieſe, wie die Zelleriſooſe, muß man beym Dünſten nie rühren, nur immer ſchwingen oder aufſchütteln, und erſt, ſobald die Brühe daran gekommen, mit Vorſicht umrühren, damit die Artiſchoken ſchön ganz bleiben, weil ſie ſonſt eben ſo wenig ſchön als appetitlich ſind, was ſich für Speiſen auf einen Herrſchafts-Tiſch nicht

ſchickt. Mit dieſer Soos kann man auch Tauben, Hühner und Prieſeln kochen, und als eine eigene Speiſe auftragen.

14. Oliven- oder Kappern-Soos.

Ein Hand groſſes Stück Kalbfleiſch vom Schlegel (Keule), wird, nachdem es vorher klein gehackt oder gewiegt wurde, in einem Stück Butter gedämpft; dazu kommen noch 4—6 Brod- oder Semmelſchnitten, welche gebäht und gröblich geſtoſſen werden, dann die Schale von einer Citrone und 10—12 ausgeſteinte gewiegte Oliven, welches alles zuſammen eine Stunde dünſten muß. Es kann dabey immer etwas Fleiſchbrühe ſeyn, überdies muß es mit Fleiſch-Brühe aufgefüllt werden. Nun wird Citronen-Saft daran gedrückt, und das Ganze, nachdem es noch eine Stunde aufgekocht worden, durch ein Haarſieb gegoſſen, und wem es beliebt, mit Eyergelb und aufgeriebener Muskatnuß zu Tiſche gegeben. Hat man keine Oliven, ſo kann man 3—4 Löffel voll Kappern nehmen, dieſe aber nicht mitdünſten, ſondern nur mitaufkochen, auch nicht wiegen, weil ſie viele Perſonen gerne ganz eſſen.

15. Kappern-Soos gewöhnlicher Art.

In einem Stückchen Schmalz, wie ein Hühnerey groß, röſte einen Kochlöffel voll groſ bes Mehl, mit wenig Zucker, daß es glänzt, dunkelbraun, und ein Paar ganze Zwiebeln mit Nägelein beſteckt, ein Lorbeerblatt, etwas ge-

ſchnittene Citronen ein wenig mit, welches dann mit guter Fleiſchbrühe angerührt eine halbe Stunde gekocht wird. Dann gieſſe dieſes durch ein Haarſieb, thue 1—2 Löffel voll ganzer Kappern nachher dazu, und laſſe es nebſt einer kleinen Meſſerſpitze voll Pfeffer daran eine Stunde kochen. Durch die Kappern wird die Soos ohnehin ſauer genug ſeyn, und daher nur mit gewiegten Citronenſchalen in der Saucière zum Rindfleiſch gegeben. Bey Gaſtereyen ſtellt man oft viererley kalte und warme Sooſen zum Rindfleiſch auf, wo es dann immer nothwendig iſt, dieſelben nach den Farben hübſch aufzuſetzen. So trägt man z. B. friſche Oliven auf dem einen kleinen Teller, auf dem andern Zwetſchken in Eſſig; Paradiesäpfel-Soos und braune Kappernſoos, oder welſche Soos und rothen Meerrettig; Artiſchoken- oder Zelleriſoos und Trüffelſoos mit rothem Wein; immer abwechſelnd und gehörig verziert auf den Tiſch.

16. Morcheln- (Morachen-) Soos.

Nimm eine Handvoll friſche oder getrocknete Morcheln, ſiede ſie ſo lange wie ein hartes Ey, waſche ſie wegen dem Sandigen das daran iſt, aus zwey Waſſern, ſchneide das Weiſſe davon und wiege ſie mit 6—8 Schalotten, etwas Peterſilkraut und Citronen fein. Dann nimm ein Stück Butter von der Gröſſe eines kleinen Hühnereyes und laſſe in dieſem einen kleinen Kochlöffel voll aufgeriebene Semmel nur gelb werden, dünſte das Gehackte mit darin, und

laſſe es dann mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, eine Stunde lang kochen, ſalze und würze es mit Pfeffer und gib die Soos zum Rindfleiſch auf den Tiſch. Man kann einige Tropfen Citronenſaft oder etwas rothen Wein daran kochen, doch muß dieſe, wie alle Sooſen zum Rindfleiſch, dick ſeyn.

17. Teufels-Gurken (Kukummern).

Nimm Gurken, welche aber ſchön grün, vollkommen, ohne alle Flecken, auch von der beſten Art ſeyn müſſen, nach Belieben, ſchäle ſie von obenher ab, gegen den Stiel zu, ſchneide ſie der Länge nach von einander, und nimm mit einem blechernen Löffel das innere Kernhaus und alle Kerne heraus; dann ſalze ſie alle ſtark ein und laſſe ſie ſo 24 Stunden, aber nicht in einem glaſirten, irdenen, ſondern in einem Steinernen Topfe, ſtehen. Schütte hierauf das Salzwaſſer davon weg, trockne jedes Stück mit einem reinen Tuche ganz ab, und lege Lagenweis die abgetrockneten Gurken, eine nach der andern, in ein Einmachglas oder noch beſſer in einen ſteinernen Topf. Iſt eine Lage gemacht, dann nimm weiſſen Pfeffer, ein wenig ſpaniſchen Pfeffer, Dill, Fenchel oder Kukummernkraut genannt, abgeſchabenen Meerrettig in Platten geſchnitten, geſchnittenen Knoblauch, ſchwarzen Pfeffer, Kümmel, Gurkenkraut, Lorbeerblätter und lege es untereinander gemengt darauf; dann ſchichte auf dieſe abermal eine Lage Gurken mit obigen Gewürzen und Kräutern, und fahre da-

mit bis zum Vollwerden des Gefäſſes fort. Mache, wenn alles ordentlich geſchehen iſt, guten Weineſſig ſiedend und gieſſe ihn noch kochend über die Gurken; 3 Tage nacheinander gieſſe täglich den Eſſig ab, und wenn es nöthig zum Vollmachen iſt, friſchen, ſiedend gemachten hinzu. Bringe dann in ein reines Tüchlein gelegten Senfſamen obenauf, und binde, wenn es kalt geworden iſt, das Geſchirr feſt zu. Dieſe Gurken ſind für den Magen ſehr geſund, ſehr wohlſchmeckend und halten ſich Jahr und Tag lang. Sie werden ohne Oel zum Rindfleiſch gegeben und nur etwas vom Eſſig daran gegoſſen. Auch werden ſie ganz und nicht geſchnitten aufgetragen, weil ſie ohnehin ſchwammicht und weich ſind. Das bereits aus dem Glaſe Herausgenommene und Uebriggebliebene von den Teufels-Gurken, darf nie mehr zu den andern gethan werden, welche dadurch verderben würden.

18. Trüffel-Soos.

Uebergieſſe die Trüffeln mit ſiedendem Wein und waſche ſie aus dieſem recht rein heraus, ſchütte alsdann den Wein hinweg und gieſſe noch einmal ſiedend gemachten friſchen Wein daran, waſche die Trüffel abermals in dieſem Wein ab und ſchäle die ſchwarze Haut recht ſubtil davon; ſchneide ſie dann in ſchöne gleiche dünne Platten, thue Muskatsblüthe, Pfeffer, auch ein wenig geſtoſſene Nelken dazu, gieſſe beßtes Oel, ein wenig zerlaſſene beßte Butter und viel Citronenſaft daran, laſſe ſie dann ge-

ſchwind auf einer Glut einen Sud aufthun, dann kann dieſe Trüffel-Soos zum Rindfleiſch, auch zu grillirtem Fleiſch und zum Geflügel, z. B. zu Kapaunen, jungen Gänſen oder Aenten aufgetragen werden.

19. Trüffel-Soos anderer Art.

Man kann 4 Loth Trüffel, wenn ſie mit heiſſem Wein gewaſchen und abgezogen ſind, wiegen oder fein ſchneiden, dann werden ein Paar geſchälte Schalottenzwiebel, ein wenig Speck und etwas Citronenſchalen ebenfalls gewiegt. Iſt dieſes alles hergerichtet, dann wird ein halb Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter von der Gröſſe eines Hühnereyes gelb geröſtet, das Gewiegte hineingethan und zuletzt die Trüffel, nebſt ein wenig geſtoſſenen Pfeffer, Nelken, und dem Saft von einer halben, kleinen Citrone, welcher durch einen Seiher, damit alle Kerne zurückbleiben, daran gegoſſen werden muß, hinzugefügt. Dazu gießt man noch etwas rothen Wein, auch kann etwas übrig gebliebene Braten- oder ein wenig Jus-Soos dazu gethan werden. So läßt man ſie noch eine gute Viertelſtunde aufkochen und gibt ſie mit Citronenſchalen beſtreut zu Tiſche. Man kann die gereinigten Trüffel auch nur in Burgunderwein mit Gewürzen, ganz ſulzig ſieden, ſie mit Citronen beſtreut, auftragen und entweder allein oder zur Gansleber-Paſtete kalt zu Tiſche geben.

20. Auſtern=Soos.

Die aus der Schale gelösten gereinigten Auſtern, werden mit dem dabey befindlichen Seewaſſer, in ein reines Geſchirr gethan und nebſt einem Stück Butter, Pfeffer, Muskatsblüthe und Citronenſaft, darin auf Kohlen geſetzt, wo man ſie nur wenig aufkochen läßt und ſodann in einer heißgemachten Saucière (Sooſenſchüſſel) zu friſchem oder grillirtem Geflügel aufſtellt. In der folgenden beſchriebenen Sooſe kann man die Auſtern auch nur aufkochen.

21. Braune Faſten=Soos.

Ein Vierling Butter wird in Platten geſchnitten und in ein Kaſſerol gelegt; auf dieſes kommen 6 der Länge nach aufgeſchnittene, gelbe Rüben, dann 4 groſſe, in Scheiben geſchnittene Zwiebel, endlich einige zertheilte Paſtinat= und Peterlingwurzeln, dann werden 6 — 10 ganze Gewürznelken, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzugethan und auf dieſes alles einige Stücke eines gewöhnlichen, rein geputzten, geſalzenen Fiſches gelegt. Dieſes läßt man zuſammen gut zugedeckt eine halbe Stunde lang dünſten, dann gießt man ein Glas Wein daran, mit welchem es noch ſo lange kochen muß, bis es anfängt am Boden braun zu werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo kann man ein wenig Mehl aufſtreuen, was aber nicht unumgänglich nothwendig iſt. Zu einer Faſtagsſooſe, wird das eben beſchriebene, mit klarem Erbſenſud oder

mit Wein und Waſſer aufgefüllt; an Fleiſchtagen hingegen, Fleiſchbrühe und Wein, zum Auffüllen genommen. Nachdem alles 1½ Stunde gekocht hat, wird das Gekochte durch ein Suppenſieb gegoſſen. Zu Ragouts, als Rindfleiſchſooſe; zu Fiſchen iſt dieſe Sooſe äuſſerſt empfehlenswerth.

22. Speck-Soos.

Röſte für 3 Perſonen den vierten Theil einer aufgeſchnittenen Kreutzer Semmel in Schmalz ſchön gelb, dann ſchneide ungefähr 2 Loth geräucherten oder friſchen Speck und eine groſſe Zwiebel auf, und wiege es mit Peterſilkraut recht fein; zerlaſſe alsdann ein kleines Stück Butter in einem Tiegel, thue das Gewiegte darein und laſſe es zuſammen dünſten. Iſt dieſes geſchehen, dann thue geſtoſſene Gewürznelken, Pfeffer und ein wenig Eſſig nebſt ein wenig gute Fleiſchbrühe hinzu, laſſe es aufkochen und gib dieſe Speckſooſe wohl geſalzen zu Rindfleiſch oder auch zu Karminaden von Hammel- oder Kalbfleiſch.

23. Porre-Soos.

Nimm 4 Stengel Porre (Bori), ſchneide die Wurzeln und oben die rauhen Spitzen hinweg, ziehe die äuſſerſte Haut ab und waſche die Stengel rein, dann ſchneide ſie in Fingers lange Stücke, wie geſchnittene Nudeln recht fein, laſſe nachher ein Stück Butter von der Gröſſe eines Hühnereyes zergehen, lege den

Porre darein, bis er goldgelb werde, damit dünſte; ſtreue nun einen kleinen, halben Kochlöffel voll vom feinſten Mehl darauf und laſſe dieſes gleichfalls ein wenig damit dünſten. Gieſſe zuletzt ein wenig Jus-Soos, oder ſonſt gute Fleiſchbrühe daran, füge etwas weniges von weiſſem Pfeffer und Salz hinzu, und gieſſe auch 3 Eßlöffel voll guten ſauern Raum daran, mit welchem das Vorhergehende nur kurz noch kochen darf, ehe es zum Rindfleiſch in einer Sooſenſchüſſel zu Tiſche getragen wird.

24. Rüben-Soos.

Gelbe Rüben und Scheerrüben werden rein geputzt, der Länge nach geſchnitten und in guter Fleiſchbrühe gekocht; dann wird Schmalz heiß gemacht, ein wenig Zucker darein gethan und eine fein geriebene ſchwarze Brodrinde darin geröſtet und zuletzt eine fein geſchnittene Zwiebel, ein wenig Pfeffer und geſtoſſene Nelken hinzugethan. Dieſe Einbrenn, rührt man mit der Rübenbrühe an, läßt es noch recht kochen und gibt es entweder durch einen Seiher getrieben, oder zuſammt den Rüben, als Sooſe zum Rindfleiſch. Man kann dazu auch blos die gelben Rüben nehmen und die Scheerrüben hinweg laſſen, dann aber wird ſie nur mit Mehl, Butter, Zwiebeln und viel gewiegtem Peterling eingebrennt und durchgetrieben zu Tiſche gegeben, dadurch wird dieſe Sooſe ſchöner; mit Jus-Brühe gekocht, wird ſie vorzüglich ſchmackhaft.

25. Wachholderbeer-Soos.

Stoſſe eine halbe Handvoll Wachholder-Beere, (Krametsbeere, Kronawettbeere), zerlaſſe ſodann ein Stück Butter oder recht gutes Schmalz, dünſte das Geſtoſſene darin, ſtreue fein geſtoſſene oder geriebene ſchwarze Brodrinde darauf, und thue ein wenig Fleiſchbrühe und Citronenſaft nebſt etwas Pfeffer daran, und gib ſie, nachdem ſie gut verkocht hat, zu gebratenem Schwarz-Wildpret, auch zu übrig gebliebenem Roth-Wildpret. Man kann dieſe Soos anſtatt mit Butter oder Schmalz, mit fein gewiegtem geräucherten Speck und fein gewiegten Zwiebeln zubereiten, mit Wein nebſt Citronen-Saft und Fleiſchbrühe auffüllen, etwas Citronenſchalen dazu thun und Zucker mitbrennen, wodurch ſie einen ſchönen Glanz erhält. Die Wachholderbeere können mit dem Speck gewiegt anſtatt geſtoſſen werden. In dieſer geſunden und wohlſchmeckenden Sooſe können wilde oder auch zahme Tauben gekocht werden. Zum Wildpret kann auch ein wenig Wachholderbeerſelz mitgekocht werden.

26. Muſchel-Soos.

Nimm ein wenig Butter oder Schmalz und röſte fein geriebene Semmelbröſeln und gewiegten Peterling darin ſchön hellgelb, gieſſe dann Citronenſaft und klaren guten Erbſenſud, wie bey den Suppen beſchrieben ſtehet, daran, und thue ein wenig weiſſen Pfeffer und 2—3 ganze

Gewürznelken hinzu. In der Zwiſchenzeit und während dieſes kocht, waſche die Muſcheln mit Wein ſauber ab, ſiede ſie ſodann in friſchem Wein, ſo lange als ein weiches Ey. Verrühre nun 2—3 Eyergelb mit ein wenig Butter und Citronenſaft, ſchütte den Wein von den geſottenen Muſcheln daran, thue alles unter die vorher gemachte eingebrennte Sooſe, laſſe ſie noch einmal aufſieden, und gib ſie zu Fiſchen oder zum Braten.

27. Zimmt-Soos.

Röſte fein geriebene Semmelbröſeln in gutem Schmalz mit etwas geſtoſſenen Zucker, daß ſie dunkelgelb und ſchön glänzend werden, an dieſe thue gröblich geſtoſſenen Zimmt nebſt ein wenig geſchnittene Citronenſchale. Gieſſe etwas gute Jus-Soos und Citronenſaft, bey welchem ja keine Kerne ſind, daran, und laſſe es ſo halbſauer aufkochen. Man kann dieſe Zimmt-Soos zum Rindfleiſch oder zum Wildpret-Braten ſerviren, will man ſie aber zu gebackenen Mehl-Speiſen geben, dann wird zum Auffüllen rother Wein und kein Citronenſaft genommen, auch mehr Zucker daran gethan und wohl gewaſchene Weinbeere und Roſinen damit gekocht.

Soll die Zimmtſooſe ſüß zum Rindfleiſch gegeben werden, ſo kann man etwas geriebenen Lebkuchen darunter thun, und die Sooſe mit halb Wein, halb Fleiſchbrühe und Citronenſaft kochen, und mit länglicht geſchnittenen abgeſchälten Mandeln in einer Soosſchüſſel zu Tiſche geben.

28. Schodo von Pomeranzen als Sooſe.

Von einer groſſen Pomeranze und einer halben Citrone, reibe die Schale an Zucker ab, ſchabe von beyden den Zucker in eine reine, meſſingene Pfanne, oder in ein ſteinernes Geſchirr. Der Zucker muß mit dem abgeſchabten ¼ Pf. an Gewicht betragen. Gieſſe an dieſen geſtoſſenen Zucker durch einen Seiher den wohl ausgedrückten Safte von der halben Citrone und der ganzen Pomeranze, und ſtelle dieſes mit 6 Eyergelb und 6 halben Eyerſchalen voll Wein, entweder mit 2 Eyerſchalen voll Waſſer oder dem Safte von noch einer kleinen Pomeranze auf Kohlen. Auf dieſen wird es mit einem Kochlöffel oder Chocolade-Quirl recht ſchaumig ſo lange verrührt, bis es zu recht dickem Schaum geworden. So kann dieſes Schodo zum engliſchen kleinen Pudding, als Sooſe gegeben, aber auch zu Dampfnudeln feinſter Art und zu glaſirtem Gogelhopf aufgeſtellt werden. Zum Frühſtück in Chocolade-Bechern mit gebähtem Bisquit gegeben, ſchmeckt dieſes Schodo ganz vortreflich.

29. Vanille-Soos mit Mandeln.

Stoſſe eine Handvoll abgeſchälte Mandeln mit etwas ſüſſem Raum recht fein, und rühre ſie dabey mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel fleiſſig um. Während der Zeit laſſe ein halb Maas Milch mit einem guten Stück Zu-

cker und Vanille ſieden, verrühre mit einem kleinen ein halb Kochlöffel voll Mehl und ein halb Löffel voll geſiebten Zucker die Mandeln, und thue an dieſes nach und nach die ſiedende Milch. Iſt alles beyſammen, dann laſſe es miteinander aufkochen. Während dem Kochen verrühre 3—4 Eyergelb mit ein Paar Löffel voll ſüſſen Raum und an dieſes die verkochte Mandelmilch, laſſe alles zuſammen unter beſtändigem Umrühren, damit es nicht gerinne, langſam aufkochen, nimm die Vanille heraus und trage die Sooſe zu Mehl-, Reis- und Griesſpeiſen zu Tiſche. Iſt keine Vanille bey der Hand oder liebt man dieſes Gewürz nicht, dann kann man Citronen an Zucker abreiben und ein Stück Zimmt anſtatt der Vanille, nebſt dem Abgeriebenen von der Citrone mitkochen laſſen, und an die Eyergelb rühren.

30. Wein-Soos gewöhnlicher Art.

Eine Citrone wird am Zucker abgerieben, dann läßt man ein Stücklein Butter zergehen und in dieſem ein halb Kochlöffel voll vom feinſten Mehl, jedoch nur ein wenig, anziehen, gießt nachher den vierten Theil einer Maas Wein und halb ſo viel Waſſer hinein, und thut den abgeriebenen Zucker, ſo wie den Saft von einer halben Citrone dazu. Während dieſes aufkocht, wird das Gelbe von 6 Eyern in einen ſteinernen Hafen geſchlagen, und an dieſe die gekochte Sooſe langſam gegoſſen, welche nun unter beſtändigem Umrühren auf dem Feuer,

doch ſo, daß ſie ja nicht koche, gelaſſen wird. Wer Gewürzhaftes liebt, läßt ein Stück ganzen Zimmt und 2 — 3 Nelken mitkochen, und kann ſtatt dem Waſſer eine obere kleine Kaffee-Taſſe voll guter Milch hinzugieſſen, wodurch die Sooſe milder wird, an geiſtigem Geſchmacke jedoch verliert. Je beſſer der Wein iſt, deſto weniger darf man Zucker nehmen, weil nur der ſaure Wein viel Zucker erfodert.

31. Schnittling-Soos.

Schneide recht viel Schnittling ganz fein, laſſe in einem Stück Butter einen Löffel voll Mehl hochgelb röſten, thue den Schnittling dazu, ſalze es wenig, gieſſe wenig Fleiſchbrühe, beſonders Jus daran, laſſe es aufkochen und gib es nur etwas gepfeffert zu Tiſche. Soll nur gewöhnliche Fleiſchbrühe dazu genommen werden, ſo muß dieſe von guter Beſchaffenheit ſeyn.

32. Knoblauch-Soos.

Schneide den rohen geſchälten Knoblauch recht ſchön gleich nach der Quere, mache Schmalz oder Butter heiß, und wirf den geſchnittenen Knoblauch hinein. Hat er, ohne jedoch braun zu werden, gedünſtet, dann miſche in Schmalz geröſtete Semmelbröſeln darunter, gieſſe gute Fleiſchbrühe nebſt ein wenig Eſſig hinzu, ſalze und pfeffere es, und laſſe es ſo 2 Stunden langſam kochen. Man kann ſtatt der Semmel-

bröſeln, Mehl mit Zucker brennen und ein wenig geſchnittene Citronenſchalen mitkochen laſſen. Dieſe Sooſe iſt zum Rindfleiſch, zu jungem Lammfleiſch und zu übrig gebliebenem Hammels-Braten anzuwenden.

33. Raum-Soos zu Wildpret oder Haaſenbraten.

In einem Stück Butter röſtet man einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig geſtoſſenem Zucker, daß es ſchön glänzend werde, dunkelbraun, und fügt dazu ein wenig fein gewiegten Speck, Citronenſchalen, ein Lorbeerblatt, 2—3 ganze mit Nelken beſteckte Zwiebel und 6 Eßlöffel voll recht guten ſauern Raum, nebſt ein Löffel voll Kappern und etwas geſtoſſenen Pfeffer. Wer nicht Raum genug hat, kann etwas Fleiſchbrühe dazu nehmen. Iſt in einer Küche Zuckerfarbe vorräthig, dann braucht kein Zucker hingebrannt zu werden, ſondern man gießt ein Viertelſtunde vor dem Anrichten, nur ein Kaffeelöffel voll Zuckerfarbe dazu. In dieſer Sooſe können auch gewaſchene, ausgegrätete, fein gewiegte Sardellen mitgeröſtet werden, beſonders wenn man nur wenig Raum hat, und Fleiſchbrühe zu nehmen genöthiget iſt. In dieſe Sooſe wird erſt ein Viertelſtunde vor dem Anrichten das übrige Wildpret eingelegt, ſie kann aber auch zu friſchem Wildprets-Braten gemacht und gegeben werden.

34. Süſſe Krebs-Sooſe.

Fünf und zwanzig Krebſe werden gewaſchen und in Salzwaſſer geſotten, dann aufgemacht und die Magen nebſt dem übrigen Unreinen davon geputzt. Die hübſch ganz ausgemachten Schwänze und Scheeren werden bey Seite gelegt, die Krebsſchalen aber mit 2 Loth abgeſchälten Mandeln recht fein geſtoſſen. Das Geſtoſſene kommt dann in ein halb Maas gute ſiedende Milch, und wird nebſt Zucker und Zimmt eine halbe Stunde lang unter oftmaligem Umrühren gekocht. Das Gekochte wird durch ein naß gemachtes reines Tuch gewunden, dann noch einmal aufgekocht, mit 4—6 Eyergelb angerührt und zu ſüſſen Krebsſpeiſen gegeben, wozu auch die ausgemachten Scheeren und Schwänze verwendet werden.

35. Soos von getrockneten Kirſchen oder Weichſeln.

Zwey bis drey Hände voll gedörrte Kirſchen oder Weichſeln (Sauerkirſchen) werden geſtoſſen, dann wird in heißgemachtem Schmalz ein Kochlöffel voll fein geriebene, ſchwarze Brodrinde mit etwas Zucker hübſch braun geröſtet, an welches ſogleich geſchnittene Citronenſchalen, ganzer Zimmt, einige ganze Nelken und endlich die geſtoſſenen Weichſeln in einen reinen Tiegel gethan werden. Nach dieſem wird alles mit rothem oder weiſſem Wein aufgefüllt und zuſammen 2½ Stunde lang gekocht, und nach

dem Kochen durch ein Suppenſieb gegoſſen. Schmeckt es beym Verkoſten zu ſauer, dann muß es noch gezuckert, und wenn es zu dick iſt, mit halb Wein und Waſſer angefüllt werden.

Man hält dieſe Sooſe für ſehr geſund, auch hat ſie ein hübſches Anſehen und iſt zu gebackenem Pudding, oder zu Schmalz Gebackenem als Goldſchnitten und dergleichen ſehr ſchmackhaft. Sie wird über das Gebackene gegoſſen und dieſes darin ein wenig aufgekocht, mit Citronen beſtreut und aufgetragen.

Von Kirſchen wird dieſe Soos ohne Zimmt, nur mit etwas Zucker zum Wildpret gegeben, welches vorher abgekocht worden iſt.

36. Hagenbutzen-Soos.

Wer nicht ſchon zubereitetes Hagenbutzen-Mark hat, der nehme blos ausgekernte, getrocknete Hagenbutzen und waſche dieſe mit warmen Waſſer, daß die noch übrigen Kerne und alles Haarige rein davon wegkommt.

In ein halb Maas weiſſen Wein werden zwey Hände voll dergeſtalt gewaſchene Hagenbutzen gethan, dieſer mit Zucker, Citronenſchalen und ganzen Zimmt verſetzt und ein Weinglas voll Waſſer hinzugegoſſen. Die dergeſtalt hergerichteten Hagenbutzen, werden ſodann in einen reinen Hafen gethan, feſt zugedeckt und ſo lange bis ſie zum zerdrücken weich ſind gekocht. Nun werden die Hagenbutzen durch ein recht reines Suppenſieb mit dem Kochlöffel durchgerührt, und damit alles durchgehe, öfter Wein

daran geſchüttet, nur die Hagenbutzenhäute dürfen, wie die Erbſenbälge, zurückbleiben. Das durchgetriebene Dicke, wird nun, wenn es wenig und gut bleiben ſoll, mit Wein aufgefüllt, gezuckert, und nach Belieben Citronenſchalen und Zimmt dazu gethan und ſo bis zum Anrichten aufgekocht. Soll es aber mehr ausgeben und braucht es weniger gut zu werden, ſo wird in einem Stück Butter ein Kochlöffel voll vom ſchönſten Mehl mit etwas Zucker ſchön gelb geröſtet, dieſes mit der Sooſe langſam angerührt und gemiſcht, und eine gute halbe Stunde zuſammen damit gekocht, und dann wenn ſie zu einem Rehſchlegel gegeben wird, in einer Sooſenſchüſſel aufgetragen. Soll die Hagenbutzenſoos aber zu einem Pudding oder etwas Gebackenem als Reis- oder Grieswürſtl, Gogelhopfen und dergleichen kommen, ſo wird die Soos über das Gebackene gegoſſen, zugedeckt und heiß geſtellt, damit die Mehlſpeiſe dieſe zum Theil einſchluckt und davon aufquillt. Zu dieſem Gebrauch aber darf die Sooſe nicht eingebrennt und nicht ſo dick ſeyn als wie zu Fleiſchſpeiſen. Auch zu Dampfnudeln iſt dieſe Sooſe ſehr gut. Auch zu einer Suppe kann man dieſe Soos anwenden.

37. Piſtazien-Soos.

Zwey Loth Piſtazien werden mit ſiedendem Waſſer angebrüht, und dann mit Spinat, wie oben bei der Piſtazienſuppe gezeigt wurde, recht fein geſtoſſen. Dann wird ein Stücklein

Butter recht verrührt, an dieſes $\frac{1}{2}$ Kaffelöffel voll Mehl, nebſt den Piſtazien und der Schale von einer an Zucker abgeriebenen Citrone gethan, alles mit ſiedender Milch angerührt und unter beſtändigem Umrühren gekocht. Ehe man die Piſtazienſooſe anrichtet, müſſen 1 — 2 Eyergelb mit ein Paar Löffeln ſüſſem Raum recht abgerührt und hinzu gegoſſen werden, doch dürfen die Eyer nicht mehr damit kochen, ſondern nur recht heiß gemacht werden. Dieſe Sooſe wird zu ſüſſen Pfannkuchen oder Mehlſpeiſen und zu Puddings gegeben. Wer ſie aber zu blanchirtem Kalbfleiſch, zu jungen Hühnern, oder zu einer alten Henne geben will, der nehme anſtatt der Milch, beßte Fleiſch- oder Hühnerbrühe und ſtatt des Zuckers etwas Peterling und ein wenig Wein, dadurch erhält man eine ſchöne grüne, gute Sooſe zu obigen Fleiſchſpeiſen. Zu Braten wird ſie nicht gegeben, man wollte denn dazu junge Hühner, welche ganz weiß am Spieß mit Speck eingebunden gebraten wurden, auftiſchen.

38. Gewöhnliche Milch-Soos.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, mit ein halb Maas guter kalter Milch an, thut dazu ein Stück ganzen Zimmt und läßt alles zuſammen unter beſtändigem Umrühren recht aufkochen. Bis es kocht, werden 3 — 5 Eyergelb mit einem Eßlöffel kaltem Waſſer verrührt und an dieſe ſodann langſam die

Milch gerührt, nachher aber alles zuſammen auf das Feuer gethan, woſelbſt es jedoch nicht aufgekocht ſondern nur bis ans kochen gebracht werden darf, damit ſich der Eyergeſchmack ver- liere und die Sooſe doch nicht gerinne. Dieſe Sooſe iſt zu Dampfnudeln, welche in Milch gekocht wurden, zu gebackenem Reis, zu Pfan- nenkuchen mit Mandeln gefüllt und zu Gries- kuchen anwendbar.

39. Soos von friſchen Weichſeln oder Kirſchen.

Hiezu nimmt man gewöhnlich zur Hälfte ſüſſe, ſchwarze Kirſchen und zur Hälfte ſaure Kirſchen, oder Weichſel und zwar von je- der Art 1 Pfund, welche ſammt den Kernen geſtoſſen werden. In der Zwiſchenzeit, röſtet man in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl, mit ein wenig Zucker ſchön gelb, thut zu dieſem die geſtoſſenen Kirſchen mit et- was Citronenſchale und ganzen Zimmt, auch etwas Nelken und läßt ſie etwas dünſten. Dann gießt man halb Waſſer halb Wein, im Ganzen ein halb Maas dazu und läßt es eine Zeit lang recht kochen. Die Sooſe ſammt den Kirſchen wird durch ein Suppenſieb in ein reines Geſchirr getrieben, das Durchgetriebene gezuckert und dann mit dem Zimmt gekocht. Wem ſie zu dick iſt, der gieſſe nur Wein über den Rück- ſtand, — die Häute und Kirſchkerne, — durch das Sieb daran. Dieſe Brühe kann zu Pud- dings und zu Gebackenem gegeben werden. Von

rothen Kirſchen die Hälfte, und die Hälfte Ummelbeer (Amarellen) kann dieſe Sooſe auch gemacht werden.

40. Sooſe zu warmen Paſteten.

Es werden zwey Löffel voll Kappern, ein Loth gewaſchene, ausgegrätete Sardellen, mit etwas Citronenſchale, eine Zwiebel oder einige geſchälte Schalotten, Peterſilie und Baſilikum fein gehackt oder gewiegt; das Gewiegte dämpft man in einem Stückchen Butter, thut dazu einen Löffel voll geriebener Semmel und einen Kochlöffel voll weiſſes Mehl, und gießt, wenn es zuſammen angezogen hat, etwas vom beßten Eſſig und von beßter Fleiſchbrühe oder Citronenſaft und guten Wein daran, und läßt die Sooſe zum Gebrauche aufkochen.

41. Kalte Häring-Soos.

Zwey ſchöne, friſche Häringe, werden mit einem breiten Meſſer geklopft, aufgeſchnitten, aus- und abgewaſchen, die Haut abgezogen, das Fleiſch ausgegrätet und fein geſchnitten oder gewiegt, der Rogen wird weggeworfen, die Milch hingegen abgewaſchen und die Haut davon abgezogen, dann aber die abgezogene Milch, in ein porzellanenes Schüſſelchen gelegt. Hierauf werden 4 Eyer hart geſotten, ein Eßlöffel voll Kappern, ein wenig Peterling und etwas Schalotten recht fein gewiegt, das Gelbe der Eyer aber, nebſt der Milch von dem Häring, mit einem ſilbernen Eßlöffel ganz klar zerdrückt

und verrührt. Iſt dieſes geſchehen, dann rührt man 4 Löffel voll beßtes Provenzeröl, nebſt eben ſo viel Weineſſig daran, würzt es mit ein wenig weiſſem geſtoſſenen Pfeffer, und rührt alles mit dem ausgegräteten Häring zu einer dicken Brühe. Wegen des Salzgeſchmacks des Härings und deſſen Milch, darf an dieſe Sooſe kein Salz gethan werden. Zu kaltem Wild-prets-Braten, Kalbsbraten, auch grillirtem Geflügel, ſchmeckt dieſe Soos vortrefflich.

42. Sooſe zu wildem Geflügel.

Mit einem Stück Butter werden 2 Kochlöffel voll ſchwarzes Mehl braun geröſtet, dazu wird eine Handvoll geſchnittene Zwiebel gethan, ein Schöpflöffel voll Jus-Brühe, nebſt ein wenig gutem Eſſig hinzugegoſſen und ein Stück von magerm Schinkenfleiſch, ſo wie eine Rinde von ſchwarzem Brod und 6 — 8 Gewürznelken hinein gelegt. Hat alles zuſammen recht ſtark gekocht, dann preßt man es durch ein Suppen-Sieb. Inzwiſchen muß von einer Pomeranze die Schale abgeſchält, länglicht geſchnitten und im Waſſer halb weich gekocht ſeyn, welche Pomeranzenſchalen, nebſt dem Saft von einer Citrone und ein wenig an einer Citrone abgeriebenen Zucker zu Obigem gethan und damit aufgekocht wird. Hat man friſche Knochen oder Köpfe von dem wilden Geflügel übrig, ſo kann dieſes geſtoſſen mitgekocht, muß aber beym Anrichten beſeitigt werden.

43. Gelbe Sardellen-Soos.

Zu einer halben Maas Brühe, rechnet man zwey kleine Kochlöffel voll Mehl, dieſe werden mit 3 — 4 Eyergelb recht glatt angerührt; dann werden 3 Loth Sardellen rein gewaſchen, ausgegrätet und mit etwas Citronenſchalen fein gewiegt und dieſes Gewiegte an das Mehl gerührt, wozu noch 4 Loth Butter, nebſt dem Saft von einer halben Citrone, ein Lorbeerblatt und eine groſſe mit 4 — 6 Gewürznelken beſteckte Zwiebel kommen muß. Soll dieſe Brühe als Faſtenſooſe zu Fiſchen genommen werden, dann wird Erbſenſud und etwas Wein oder etwas vom Abſud des Fiſches hinzugerührt. Iſt dieſes jedoch nicht der Fall, ſo kann man ſtatt deſſen, etwas Wein und Fleiſchbrühe dazu nehmen. Die eine oder die andere Sardellen-Sooſe wird auf Kohlen unter beſtändigem Umrühren, jedoch nur kurz, damit ſie nicht gerinne, aufgekocht. Kappern können gleichfalls mit dieſer Brühe gekocht und die Sooſe auch ohne Sardellen, nur mit Kappern, gemacht werden; Citrone darf aber nie daran fehlen. Beym Anrichten wird das Lorbeerblatt und die Zwiebel herausgenommen. Dieſe Sooſe kann über übriges Rindfleiſch, über geſottene Kalbsknoten, oder als Faſtenſooſe über Hechte, Forellen und dergleichen angerichtet werden.

44. Braune Sardellen-Soos.

Mehl wird mit etwas Zucker, damit es glänzend werde, geröſtet; dann werden Sar-

dellen, Citronenſchalen, Schalotten oder gewöhnliche Zwiebel fein gewiegt und gleichfalls mitgeröſtet. Das ſolchergeſtalt Geröſtete wird mit Fleiſchbrühe und Eſſig oder mit Wein, Eſſig und Erbſenſud und mit einem Lorbeerblatt, etwas geſtoſſenen Gewürznelken, Pfeffer und zuletzt mit hinzugefügten Kappern gekocht und zum Rindfleiſch oder zu Fiſchen gegeben.

Ragouts.

Vorerinnerung.

Viele einheimiſche Kräuter erſetzen unſtreitig die theuern ausländiſchen Gewürze, und jene ſind der Geſundheit weit zuträglicher. Gärten und Gärtchen gibt es allenthalben, mithin ſind ſie auch wohlfeil und im Ueberfluſſe zu haben. Die zu jeder Speiſe dienlichen fremden Gewürze, werden bey den Speiſen, woran ſie gehören, jedesmal mit Beſtimmung ihres Menge-Verhältniſſes benannt.

Folgende einheimiſche Kräuter ſind ſehr empfehlenswerthe Stellvertreter für jene Fremdlinge, um den Sooſen zu Fleiſchſpeiſen und Ragouts feinen Geſchmack mitzutheilen:

1) Baſilikum,
2) groß= und kleinblätteriges Citronenkraut,
3) Thimian und
4) Esdragon, bey Fleiſchſpeiſen als Ragout,
5) Salbey,
6) Rosmarin.

Der Esdragon, iſt aber ſo gewürzhaft, daß nur wenige Blätter genommen werden dürfen. Er iſt beſonders zu Frikaſſees, zu Minuten=Fleiſch oder ſogenanntem weiſſen Ragout mit etwas Peterling ſehr brauchbar. Friſches Fleiſch mit dieſem Gewürzkraut eingerieben, iſt gegen die Zudringlichkeit der Fliegen geſichert.

Getrocknete Kräuter machen die Speiſen zwar gewürzhaft ſchmeckend, allein ſie geben ihnen kein ſchönes Anſehen. Für Herrſchaftstiſche oder bey Traktamenten, ja ſelbſt für den Hausgebrauch iſt es daher zweckmäſſiger, die benannten Kräuter in ein kleines, reines, eigends dazu beſtimmtes, mit angenähten reinen Bändern verſehenes Tüchlein, einzubinden und in der Brühe mitſieden zu laſſen. Ehe man die Sooſe anrichtet, drückt man mit dem Kochlöffel die Kräuter in dem zugebundenen Tüchel recht aus, damit alle Kraft heraus komme. Zum Wildpret jedoch und zum Rindfleiſch, ſo wie zum wilden Geflügel dürfen die Kräuter uneingebunden in die Sooſe gelegt werden. Iſt Esdragon=Eſſig, wie in den Sachen zur Haushaltung angezeigt wurde, angeſetzt und vorräthig, dann

darf man mit dieſem nicht zugleich Esdragon-Kraut in die Soos nehmen. Die Kräuter müſſen für den Winter an einem ſchattichten Orte und auf reines Papier gelegt, getrocknet, und ſodann in dieſem Papier in einer Schachtel aufbewahrt werden.

Zu Fiſchen bindet man die Kräuter nur in kleine Sträuschen und ſiedet ſie mit, bevor der Fiſch noch eingelegt wird. Bey Schinken, Zungen und Pöckelfleiſch läßt man ebenfalls einen Straus Thimian, Esdragon, Baſilikum und Lorbeerblatt mitſieden, nur darf der Schinken beym Sud nicht aufgedeckt ſeyn, weil ſonſt die Kraft des Weins und der Kräuter verdünſtet und verfliegt; eben ſo wenig gehört es ſich, daß er ſiedend überwalle, vielmehr darf er nur immer im Sud erhalten werden.

Das Bohnenkraut, auch Joſephle, Kuttel- und Pfefferkraut genannt, iſt hauptſächlich gut zu Bohnen; zum Schweinebraten und zu Aenten wird es zerrieben unter das Salz gemiſcht, mit welchem der Braten innen und auſſen eingerieben wird.

Majoran, Maſeron, in Bayern Maikram genannt, macht alle Gattungen Fleiſch- und Leberklöſe und das Erdbirngemüſe ſchmackhaft, und wird anſtatt des Peterlings dazu gethan, auch kommt er zu verſchiedenen Wurſtgattungen; in Sooſen iſt er nur bey Raumſooſen anwendbar. Von den Lorbeerblättern darf an einer Speiſe immer nur eines mitgeſotten werden; zum gekochten oder geſulzten Wildpret, wie

auch Kalbsſchlegel ſauer gebraten, kann man 2—3 nehmen. Mit Salbey ſpickt man hier und da Hammelsbraten, und bindet Schleihen, Alrupen, beym Braten darin ein.

Bey den Vorſchriften zu Verfertigung des Kräuterpulvers zu Ragouts, Kräuter-Eſſigs, Himbeer-Eſſigs u. ſ. w. wird noch weiter davon geſprochen werden.

1. Polniſches Ragout.

Nimm von gutem, magern, aber ſaftigen Kalbfleiſch, Hammelfleiſch, jungem Schweinfleiſch und Rindfleiſch, von jedem 1 Pf. ohne Knochen; klopfe das Rindfleiſch am Stück, waſche nachher alles rein ab, ſchneide auf einem reinen Brett alles in ſchöne Platten, und nachher alles in gleiche, aber groſſe Würfel. Putze ferner 1 Zelleri-, 2 Paſtinat-, 2 Peterlingwurzeln, 2 gelbe Rüben und ſchneide ſie gleichfalls in Würfel, ſo wie auch die Schale von einer Citrone länglicht. Wer Kräuterpulver vorräthig hat, ſtreue davon ein Löffel voll dazu, iſt dieſes nicht der Fall, dann wird Majoran, Peterſil, Esdragon, Baſilikum und Thimian recht fein gewiegt, und nebſt den Scheiben von 3 groſſen Zwiebeln oder einer ganzen Handvoll geſchälter in Scheiben geſchnittener Schalotten, geſtoſſenen Nelken, Pfeffer und Muskatblüthe dazu gethan. Alles dieſes kommt in einen reinen Tiegel mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Maas weiſſen oder rothen Wein und ein Glas Waſſer; wird geſalzen, feſt zugedeckt und langſam auf Koh-

len oder in einer Röhre, bis alles weich iſt, 2 Stunden lang gekocht. Unterm Kochen darf dieſes polniſche Ragout öfter umgerührt werden. Wenn es fertig iſt, wird es mit Citronenſcheiben belegt oder mit Citronenſchalen beſtreut, zu Tiſche gegeben.

2. Weiſſes Ragout oder Minuten-Fleiſch.

Dieſes kann in kurzer Zeit verfertiget werden, und hat daher die gegenwärtige Benennung erhalten. Man nimmt Peterling, Citronenſchalen und geſchälte Schalotten oder auch 1 — 2 andere Zwiebel, wiegt dieſe recht fein, deckt das Gewiegte zu und ſtellt es bey Seite. Dann wird ½ Kreuzer Semmel gerieben, ein Paſtetenkahr oder ein flacher Tiegel ſtark mit guter Butter geſchmiert und übriges Bratenfleiſch vom Schlegel, in ſchöne, kleine, Fingers dicke, und halb Hand breite Stücke zerſchnitten. Das Geſchirr wird ſodann mit ein wenig Semmel-Mehl, mit etwas von dem Gewiegten, nebſt ein wenig weiſſem Pfeffer, Muskatnuß oder Muskatblüthe beſtreut, das Fleiſch darauf gelegt, und auf dieſes fein geſchnittene Butter, Semmelbröſeln, wieder Gewiegtes und Gewürz gethan. Dann ſtelle dieſes auf Kohlen und ſchütte, wie es ganz heiß iſt, ein halb Glas Wein dazu, nebſt ein wenig gute Fleiſchbrühe oder etwas übrig gebliebene durchgeſeihte Bratenſooſe und laſſe es ſchnell aufkochen. Es iſt bald zubereitet und recht gut. Eben ſo kann

dieſes Ragout von friſchem Kalbfleiſch gemacht werden, dann muß aber das Fleiſch vorher mit einem Meſſerrücken, Stück für Stück geklopft, und heiſſer Wein darauf gegoſſen werden, in welchem es eine halbe Stunde liegen bleibt.

3. Kalbfleiſch zu mariniren.

Hiezu nimmt man einen ſchönen groſſen Kalbs-Schlegel, häutelt ihn recht rein ab, ſchneidet das Fleiſch zu 3 Finger breiten und Finger langen Stückchen von der Dicke eines Meſſer-Rückens, und klopft dieſe, doch ſo, daß ſie ſchön ganz bleiben. Hierauf wird Butter heiß gemacht und die Stücke nur ſo lange, daß ſie ja nicht hart werden, gedünſtet. Nach dem Herausnehmen und Erkalten werden ſie mit gutem Speck wie Frikando geſpickt, ſodann alle wieder in ein Kaſſerol oder in einen flachen, reinen Tiegel gelegt und 4 Loth gutes Provenzeröl darauf gegoſſen. Man kann das Fleiſch in dieſem ein wenig, aber ja nicht lange kochen, weil es ſonſt hart wird, und legt es zum Erkalten gleich aus dem Oel. Ferner werden 2 — 3 Lorbeerblätter, abgeſtreiftes Baſilikum, etwas Rosmarin, Esdragon und ein wenig Muskatblüthe gewiegt, 2 Citronen in Platten geſchnitten und alle Kerne davon gethan, desgleichen ſchneidet man 5 — 6 groſſe Zwiebel ebenfalls in Platten, welche mit etwas geſtoſſenem Pfeffer und Nelken, in dem übrigen Oel, im erſten Tiegel, mit den Kräutern zuſammen gedünſtet werden; dann wird

Salz dazu gethan, alles recht untereinander gerührt und ſo läßt man es erkalten. Wähle nun ein kleines Fäßchen, wie die Kukummer-Fäßchen ſind, mache eine Lage von den Zwiebeln, Kräutern und Citronen, 2 Lagen von dem kalt gewordenen Fleiſch, ſchichte wieder die Zwiebel, Citronen, Kräuter und das Fleiſch, bis das Fäßchen voll iſt, übereinander, gieſſe gleich guten friſchen Weineſſig daran, und ſchlage das Fäßchen feſt zu, daß nirgend Luft eindringe. Das ſolcher geſtalten marinirte Fleiſch, hält ſich im heiſſeſten Sommer im Keller 3 — 4 Wochen. Sobald aber ein Fäßchen aufgemacht iſt, muß es ſchnell nacheinander verbraucht werden, weswegen auch nur kleine Fäßchen zu gebrauchen ſind. Es wird kalt zu Déjeuner, auch als Auflage auf einem beſondern Teller zu Bohnen, oder zu rothen Kraut gegeben.

4. Hammels-Karminaden mit Paradies-Aepfel.

Zwey Pfund ſchöne Hammels-Karminaden werden abgewaſchen, ſchön hergerichtet, geſalzen und gepfeffert. Nachher wird ein flacher Tiegel mit Speck belegt, auf welchen Zwiebel in Scheiben geſchnitten, etliche Zehen Knoblauch, 4 Pfefferkörner, 3 ganze Nelken, etwas Bohnenkraut oder Baſilikum, Citronen-Schalen, in Platten geſchnitten eine gelbe Rübe und ein halber Zelleri, kommen. Die Karminaden werden dann darauf gelegt und müſſen ſchön

braun eindünſten, ferner wird 1 Löffel voll Mehl darauf geſtaubt, womit ſie abermals gedünſtet werden. Iſt dieſes geſchehen, dann erſt wird ein Schöpflöffel voll Jus=Brühe und ein wenig Bertram= oder Esdragon=Eſſig daran gegoſſen. Sodann werden 10 kleine Paradiesäpfel von einander geſchnitten, dazu gethan, und ſo alles zuſammen recht gekocht, bis die Karminaden vollkommen mürb geworden. Dieſe kommen nun in einen reinen Tiegel und die recht verkochte Soos, wird durch einen Seiher darüber gegoſſen, in welcher ſie noch aufſieden müſſen. In dieſer Soos werden ſie mit Citronen beſtreut zu Tiſche gegeben. Auch ohne Paradiesäpfel können die Karminaden ſo gekocht werden. Will man ſie glänzend haben, ſo darf nur ein wenig Zuckerfarbe daran gethan oder beym erſten Dunſten, ein wenig Zucker auf den Boden des Tiegels, ehe man den Speck auflegt, geſtreut werden.

5. Rindfleiſch mit Eyern.

Uebrig gebliebenes Rindfleiſch wird in Fingers lange, viereckige feine Platten geſchnitten und nach Verhältniß der Fleiſchesmenge, werden 6 — 8 Eyer verkleppert; hiezu kommt noch fein geſchnittener Schnittling, das Fleiſch aber wird nebſt den Eyern nur ein wenig geſalzen und gepfeffert. Jetzt wird Butter heiß gemacht, das Rindfleiſch hineingethan, und ſo wie dieſes anfängt gelb zu werden, müſſen die Eyer mit dem Schnittling darüber kommen, mit welchen man es nur kurz noch auf dem Feuer läßt,

weil ſonſt die Eyer zu hart werden. Auf einem warmen Teller wird dieſes Eyerfleiſch aufgetragen.

Anmerkung. Das übrig gebliebene Rindfleiſch iſt beſonders als Ragout zu gebrauchen und mit brauner Kappernſoos, mit und ohne Sardellen, oder mit gelber Kappernſoos als Hausmannskoſt zur Nachtſpeiſe anzuwenden. Zur braunen Kappernſoos wird das Fleiſch in Würfel, zur gelben in ſchöne Platten geſchnitten, auch muß es in der gelben Soos, ehe die Eyergelb daran kommen, aufgekocht werden.

6. Haché von Rindfleiſch oder übrig gebliebenem Wildpret.

Das Fleiſch, wobey wohl fette Stücke ſeyn dürfen, wird mit Schalottenzwiebel und Citronenſchalen fein gewiegt, dann werden 1 — 2 Löffel voll ſchwarzes geriebenes Brod in Schmalz oder Butter fett geröſtet und das gewiegte Fleiſch, wenn erſt das Brod ſchön dunkelgelb iſt, dazu gethan und ein wenig mitgeröſtet. Noch wird ein Schöpflöffel voll guter Fleiſchbrühe dazu gerührt, oder ein Glas Wein und etwas Citronenſaft, nebſt Bratenſoos dazu gethan, was immer beſſer als leere Fleiſchbrühe iſt. So wie es anfängt zu kochen, würze man es mit 2 — 4 geſtoſſenen Pfefferkörnern und etwas geſtoſſenen Nelken, thut Kappern daran und läßt alles noch wohl kochen. Jedoch muß es oft umgerührt werden, weil es gerne anhängt, auch darf das Haché wohl dick und breyartig bleiben. Da es die Kappern ohnehin ſäuerlich machen, ſo darf kein Eſſig daran kommen. Dieſes Haché

wird mit gebackenen Eyern oder Eyerſchnitten mit gebackenen Kartoffelklöschen oder abgetrockneten Klöschen gegeben und damit belegt.

7. Haché vom Kalbfleiſch.

Dieſes wird auf die obige Weiſe zubereitet, nur werden anſtatt der Kappern, Weinbeere dazu gethan und anſtatt dem ſchwarzen Brod wird weiſſes geröſtet, auch kein Eſſig, nur Wein und Citronenſaft dazu genommen. Das Kalbfleiſch erfodert recht gute Fleiſchbrühe oder Jus, und ſtatt Pfeffer und Nelken, wählt man Muskatnuß, und fügt dieſem Gewürz Citronenſchalen, Schalotten und Peterling bey. Von Hammelfleiſch wird es wie von Kalbfleiſch gemacht, nur wird dieſes Haché ohne Fleiſchbrühaufguß, und ohne Brod, oder nur mit wenig Brod und mit 1 — 2 Eyern angerührt zu ordinären Paſteten als Gefüll gebraucht.

8. Oblat-Riſolen.

Man kann das Gehäcke von Rind- oder Kalbfleiſch nehmen, darf es aber nur mit 1—2 Eyern anrühren und wiegt unter das gehackte Fleiſch, Mark oder Nierenfett. Die Fülle von dieſer Speiſe kann auch von geſottenen Kalbs- oder Ochſenprieſen, jedoch immer kalt angemacht werden. Sodann werden drey Finger breite Streifen von weiſſen Oblaten geſchnitten und leicht in Waſſer getaucht oder nur damit befeuchtet. Auf dieſe Streifen, wird obiges Gefüll gebracht, und in kleine Rollen zuſammen

gerollt, welche unten und oben recht vermacht werden. Dieſe Rouleten werden in geſalzene Eyer getaucht, mit Semmelbröſeln überſtreut und im Schmalz gebacken.

9. Kalbs-Karminaden fachirt mit Spargel oder Karviol.

Schneide oder wiege 2 Pfund abgehäuteltes Kalbfleiſch, nachdem es vorher geklopft wurde, mit ein halb Pfund Ochſenmark oder Speck recht fein, mache von 2 Eyern Eingerührtes, würze es mit Muskatblüthe oder Muskatnuß, drücke den halben Theil einer in Milch eingeweichten Kreuzer Semmel, an welcher vorher die Rinde abgerieben wurde, aus, und füge ſie zu den Eyern, wozu dann das gewiegte Fleiſch nebſt Salz und wenig weiſſen Pfeffer gethan wird. Alles dieſes muß wohl untereinander gemengt und in Form der Karminaden zuſammen gemacht werden, in welche man ſtatt des Beines eine Peterſilwurzel ſteckt. Nach dieſem werden ſie in einem flachen Tiegel, in ſiedendes Salzwaſſer gelegt, in welchem ſie ſieden müſſen, bis ſie hinlänglich überſotten ſind, dann werden ſie herausgenommen, in warmen Butter gethan, jedes Karminadel mit Salz gemiſchten Semmelbröſeln überſtreut, und dann auf dem Roſte oder in einer Omelets-Pfanne, langſam auf jeder Seite ſchön gelb gebacken. Inzwiſchen werden Spargel abgeſotten, in Butter gedünſtet, mit Peterſil, Muskatnuß und wenig Mehl beſtreut, und hat das

Mehl angezogen, mit Jus- oder guter Fleiſch-Brühe, ein wenig aufgefüllt und ausgekocht, dieſe mit den Karminaden belegt. Auch können dergleichen Karminaden mit Hopfen, Karviol oder jungen, gelben Rüben, oder blos in Senfſoos gegeben werden.

10. Kalbfleiſch mit Parmeſan-Käs.

Schneide von einem Kalbsſchlegel Hand breite, ſchöne Platten, klopfe ſie breit, ſalze ſie, wende ſie im Mehl um und backe ſie im Schmalz. Dann ſchmiere ein Auflaufblech, dick mit Butter, ſtreue entweder Kräuterpulver, oder auch gewiegte, friſche Kräuter, als: Peterſil, Esdragon, Baſilikum ꝛc. darauf, lege erſt die Fleiſchſchnitten, und auf dieſe den Parmeſankäs, und fahre mit dem Auflegen des Fleiſches, der Kräuter und des geriebenen Käſes, abwechſelnd, ſo lange fort, als etwas davon vorhanden iſt, und würze es dann mit Pfeffer und Muskatnuß, auf dieſes gieſſe gute Hühnerbrühe, doch ſo, daß das Blech davon nicht voll werde, bedecke die oberſte Lage Schnitten mit Butter, laſſe es ſo aufkochen und gib es als Ragout.

11. Geſpickte Karminaden als Ragout.

Nimm Kalbs-Karminaden, ſpicke ſie nur auf einer Seite, ſalze und pfeffere ſie und laſſe ſie ſo eine halbe Stunde liegen. Dann gieſſe in einen flachen Tiegel eine gute Jus-Brühe damit ſie in dieſem ſieden. Röſte nun einen kleinen

Löffel voll Mehl, in guter Butter, nur halb gelb, rühre dieſes mit der Soos von den Karminaden an, und laſſe die Sooſe mit den Karminaden noch kochen. Vor dem Anrichten, rühre 3 — 4 Eyergelb mit Citronenſaft, jedoch ohne Kerne, und ein wenig Muskatnuß oder Blüthe recht ab, und dann die Sooſe daran, rühre alles recht untereinander, laſſe es ſchnell aufkochen und richte dieſe Brühe über die Karminaden an. Wer keine Jus-Brühe hat, kann Speck in ein Kaſſerol legen, eine halbe Zelleri, 2 Zwiebel, 1 Peterlingwurzel, eine gelbe Rübe, alles in Platten geſchnitten dazu legen, 4 Nelken, 3 Pfefferkörner daran thun, und ſo dünſten laſſen, dann Mehl darauf ſtauben. Die Soos darf nicht braun ſeyn, und ſoll mit Wein und Fleiſchbrühe aufgefüllt, und mit Eyergelb angerührt werden.

12. Geſpickte Karminaden anderer Art.

Man theile ein ſchönes Rückenſtück vom Kalb in Karminaden, waſche dieſe, klopfe ſie ein wenig und ſpicke ſie auf einer Seite, würze ſie mit Salz und Pfeffer, wornach ſie eine halbe Stunde ſo liegen bleiben. Schneide ferner ein wenig Speck und ein Stück Butter, und iſt beydes heiß gemacht, dann lege die Karminaden hinein. Wenn die Karminaden ſchön gelb geworden ſind, ſo nimm ſie heraus, bringe ſie in ein anderes Geſchirr, gieſſe ein Glas Wein und etwas gute Fleiſch- oder Jus-Brühe daran, und füge ein halb Handvoll fein geſiebte ſchwarze

Brodrinde dazu. Vorher ſchon müſſen etwas ausgegrätete Sardellen, Schalotten, Citronen-Schalen und Citronenmark gewiegt ſeyn. Jetzt röſte etwas Mehl, und dann das Gewiegte in dem zurückgebliebenen Butter, das wegen dem Speck durchgeſeiht werden muß; gieſſe an dieſes in Wein geſottene Trüffeln, ſammt dem Wein; ſiede im Waſſer Morcheln ab, ſchneide dieſe und thue ſie auch dazu; rühre alles mit geſtoſſenen Nelken gewürzt an das Fleiſch, und laſſe es recht miteinander kochen. Wird das Fleiſch früher weich, dann wird es ein wenig herausgelegt.

Ganze Schnitze von einem Kalbsſchlegel abgehäutelt, geklopft, geſpickt und ſo zubereitet ſind gleichfalls als Ragout eine Gaſtſpeiſe. Die Sooſe wird ohne Seiher darüber gegoſſen, mit etwas Zucker glänzend gemacht, und beym Anrichten mit Citronenſchalen beſtreut. Iſt die Sooſe zu dick, dann gieſſe ein wenig Fleiſch-Brühe daran.

13. Geſpickte Wildprets-Karminaden.

Werden eben ſo zubereitet, wenn vorher das Wildpret in Wein mit Gewürz gebeitzt worden, was beym Hirſchwildpret wenigſtens 8 Tage lang geſchehen muß. Von Wildpret ſind die Karminaden weit ſchmackhafter als von Kalbfleiſch.

14. Gefüllte Hammels-Rippen.

Es werden auf ſo viele Gäſte als bewirthet werden ſollen, eben ſo viele Kalbs- oder

Hammels=Rippen ſo ſtark geklopft, daß ſie ſich in die Breite ausdehnen. Ferner nimmt man 1 Pfund mageres Kalb= oder Hammelfleiſch, 4 Loth Ochſenmark, einige Schalotten, Citronenſchalen, Peterlingkraut, Schnittling, 1 Löffel voll Kappern und einen halben ausgegräteten Häring, legt dieſes alles auf ein Brett, wiegt oder hackt es zuſammen, und dünſtet es ſodann miteinander in einem Stückchen Butter. Jetzt wird es in eine Schüſſel gethan, 2 Eßlöffel voll Semmelbröſeln, Muskatnuß, Salz, Pfeffer und ein Paar geſtoſſene Nelken hinzugefügt, und dieſes mit 2 ganzen Eyern und 2 Eyergelb angerührt. Die Rippen werden in Semmelbröſeln auf ein Brett gelegt, auf jede obere Seite des Moppleins 4—5 Kappern gethan, und auf dieſe die Fülle Finger dick aufgeſtrichen und oben mit Semmelbröſeln beſtreut. Sind alle dergeſtalt zugerichtet, ſo beſtreiche einen flachen Tiegel oder ein Kaſſerol, das einen recht paſſenden Deckel hat, dick mit Butter, lege die gefüllten Rippen darein, ſetze ſie mit dem Geſchirr auf ſchwache Kohlen, und belege den Deckel gleichfalls mit ſolchen. Sind ſie ſchön gelb und mithin fertig, ſo werden ſie mit grünem Laubwerk auf einer heiſſen Platte geziert, mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut und mit halben Citronen aufgetragen.

Sie können ſowohl zu einer Zwiſchenſpeiſe als auch als Braten gegeben werden.

15. Ragout von Kalb= oder Hammelfleiſch mit Kukummern.

Hiezu kann man einen groſſen Bug von einem Kalb oder Hammel, (welch letzteres Fleiſch zu dieſer Speiſe vorzüglicher iſt), verwenden. Aus dieſem werden ſchöne Stücke geſchnitten, geſpickt, gepfeffert, geſalzen, in ein Stück Butter, in welcher Broſamen von ſchwarzem oder weiſſem Brod geröſtet worden, gelegt, und auf jeder Seite ſchön gelb gemacht, auch wird von dem Fleiſch etwas Butter abgegoſſen, und in dieſer Butter werden 3 Kukummern, welche vorher ſchon geſchält, in Würfel geſchnitten, einige Zeit im Salz lagen, und dann ausgedrückt wurden, mit geſchnittenen Zwiebeln gedämpft. Alles wird nachher aneinander gethan und gedünſtet, bis es Farbe bekommt und weich iſt. Dann wird ein wenig Bratenſoos, Fleiſchbrühe und Muskatnuß dazu gegoſſen, ein Meſſerſpitz voll Pfeffer und ein Löffel voll Eſſig oder Citronenſaft dazu gethan und kurz aufgekocht, dann iſt dieſe Speiſe zum Genuß fertig. Das Fleiſch kann auch vorher geſotten oder mit Semmel-Bröſeln auf dem Roſt gebraten, und dann die Kukummernſoos darüber angerichtet werden.

16. Roulade von Hirſchbruſt.

Man nimmt beyde Bruſttheile von einem Hirſchen, löſet das Fleiſch von den Rippen und reibt mit einem Theil Salpeter und 2 Theilen Salz, unter welches gewiegte getrocknete oder

friſche Kräuter als: Baſilikum, Esdragon, Thimian, gewiegte Citronenſchalen, 2—4 abgeſtreifte gewiegte Lorbeerblätter gemengt wurden, die abgewaſchene Bruſt ein. Statt der genannten Kräuter, können auch nur Wachholderbeere geſtoſſen oder zerdrückt, mit gewiegten Lorbeerblättern und Citronenſchalen gemiſcht, und dann an das Wildpret gethan werden, ſo bleibt das Fleiſch gehörig beſchwert 3 Tage liegen. Nach Verfluß derſelben, wird es erſt aus lauwarmen, dann aus friſchem Waſſer rein abgewaſchen, mit geſtoſſenem Pfeffer und Nelken beſtreut, und wenn vollends jeder Knochen ausgelöst iſt, hübſch aufgerollt und mit Bindfaden, damit es beyſammen bleibe, zuſammen gebunden. Nach dieſem ſiede es in halb Wein und Waſſer mit ganzen Wachholderbeeren, 1—2 ganzen Lorbeerblättern und Citronenſchalen. Wer Gewürze liebt, kann zugleich ganze Pfefferkörner, Nelken, Baſilikum und Esdragon dazu thun. Sobald das Wildpret weich iſt, wird der Bindfaden abgenommen, das gerollte Fleiſch in ſchöne Platten geſchnitten, und in einer Sooſe von Wachholderbeer- oder Kirſchen-Selz, wozu man den Abſud verwendet, oder auch nur in einer gewöhnlichen Wildpret- oder Kappernſoos, ſervirt. Dieſe Rouladen können auch, auf dem Roſt abgebräunt, als Auflage auf hiezu paſſende Gemüſe gegeben werden. Man kann ſie ferner auch ganz laſſen, und ihnen mit ſchwarzen Semmelbröſeln und Gewürz beſtreut am Spieß eine ſchöne Farbe und Kruſte geben, oder mit Hinweg-

laſſung des Brodes nur mit Butter und Citronenſaft beträufeln, und eine Raumſoos darüber machen. Auch können ſie in einer Sulz längere Zeit aufbewahrt und kalt verſpeist werden, wenn beym Sieden 2—3 Kälberfüſſe mitgeſotten werden.

17. Ein zweytes weiſſes Ragout, von Kalbsbraten, welches ſchnell zubereitet werden kann.

Verſchneide den übrigen Kalbsbraten in dünne, längliche Stücke, zerlaſſe in einem flachen Tiegel oder Kaſſerol ein Stück Butter, ſchneide Schalotten, oder 2—3 andere Zwiebel und laſſe ſie ein wenig mit der Butter dünſten. Inzwiſchen wiege Kappern, Citronenſchalen, und wer es liebt Peterlingkraut, thue es zum Obigen, rühre es um, lege die Braten-Schnitze hinein und laſſe ſie ſo ein wenig zuſammen dünſten. In der Zwiſchenzeit ſiede 3 Eyer hart, ſchäle ſie aus der Schale, beſeitige von ein Ey das Weiſſe ganz, das Gelbe der Eyer aber wiege fein, ſalze ſie ein wenig, reibe Muskatnuß dazu, und laſſe es wieder mit dem Fleiſch nur kurze Zeit dünſten. Drücke nachher Citronenſaft durch einen Seiher daran und gieſſe etliche Löffel voll Fleiſchbrühe oder Kalbs-Jus-Brühe dazu. Umgerührt darf es nie werden, doch muß man dieſe Speiſe, damit ſie nicht anbrenne, öfter ſchütteln. Vor dem Anrichten wird ein tiefer Teller, oder eine Platte über das Ragout gedeckt, das Geſchirr darauf um-

geſtürzt, das Gericht mit Citronenſchalen be- ſtreut, oder mit ſchönen ausgekernten Citronen-Scheiben belegt und ſo aufgetragen.

18. Kalbsprieſen-Ragout.

Die Kalbsprieſen werden vorerſt warm ge- waſchen und in Salzwaſſer, aber ja nicht zu weich, nur wie ein hartes Ey abgeſotten, dann wird die Haut davon gezogen, die Gur- gel abgemacht und beſeitigt, und dann aus den Prieſeln recht ſchöne, runde Platten geſchnitten. Die dazu erfoderliche Krebsbrühe, nach gewöhn- licher Weiſe von geſtoſſenen Krebsſchalen ge- macht, muß ſchon vorräthig ſeyn, von welcher die Krebsbutter abgeſchöpft, in dieſe ein Löffel voll Mehl auf dem Feuer gerührt und mit der durchgeſeihten Sooſe angegoſſen wird. Beque- mer aber iſt es, gleich beim Zurichten der Krebsbutter, mit den geſtoſſenen Krebsſchalen, einen vollen Löffel Mehl mit zu röſten und die Schalen ſammt der Butter, darin aufzukochen, und dann in dieſer durchgegoſſenen, wohl dickli- chen Brühe, erſt die geſchnittenen Prieſen auskochen zu laſſen mit wenig Wein. Zu einem vollſtän- digen Prieſen-Ragout gehören überdies Morcheln, welche abgeſotten, geputzt und in Scheiben ge- ſchnitten, oder wenn ſie klein ſind, ganz mitge- kocht werden, ferner recht weich geſottene und wie Hahnenkämme geſchnittene Ochſengaumen und Suppenſpargel. Vor dem Anrichten werden ein Paar Tropfen Citronenſaft, Muskatnuß oder Muskatblüthe dazu gethan, die geſottenen

Krebsſchwänze entweder ganz oder geſpalten beygefügt und das Ragout geſalzen. Die ſchöne rothe Krebsbutter, muß obenauf ſchwimmen und kann mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut werden, was jedoch nicht nach Jedermanns Geſchmack iſt.

19. Kalbsprieſen-Ragout mit Trüffeln, Morcheln oder Kappern.

Siede Kalbsprieſen, doch ja nicht ganz weich, ziehe die Haut und Gurgel ab, und ſchneide die Prieſen entweder der Länge nach oder in Platten. Laſſe in einem Stückchen Butter ein halb Kochlöffel voll Mehl nur anziehen, dann thue fein gewiegte Peterſil und Citronenſchalen, mit etwas Citronenſaft und einen kleinen Schöpflöffel voll guter Fleiſchbrühe, Salz und Muskatblüthe daran. Inzwiſchen werden auf 2 Paar groſſe Prieſen 1 Loth gewürzte, geſchnittene Trüffeln in einem Glas weiſſen Wein gekocht, und ſammt dem Wein mit den geſchnittenen Prieſen in die Sooſe gethan. Alles zuſammen muß zugedeckt, öfter ſorgfältig umgerührt werden, damit die Prieſen ſchön ganz bleiben. Beym Anrichten rührt man 1 — 2 Eyergelb in die Soos, wer aber die Eyergelb nicht liebt, muß das Mehl hellgelb machen, die Prieſen ſpäter einlegen und die Soos mit den Trüffeln recht verkochen laſſen. Auch kann man ſtatt der Trüffeln blos Morcheln nehmen, dieſe waſchen, anbrühen und geſchnitten im Mehl mitdünſten oder in Wein ſie-

den. Statt der Morcheln und Trüffeln, können zu dieſer Speiſe auch blos Kappern genommen werden.

20. Minuten-Ragout von Rindfleiſch.

Das übrig gebliebene Rindfleiſch, muß in ſchöne Platten, oder in dünne Stücke geſchnitten werden, dann läßt man Butter zergehen, taucht die Stücke darein und kehrt ſie nachher im ſchwarzen Mehl, welches mit Salz und Pfeffer gemiſcht iſt, um. Jetzt werden ſie in eine Omelettenpfanne, oder Kaſſerol in Butter gelegt, und auf beyden Seiten gelb gemacht. Iſt es ſo weit, dann beträufelt man die Stücke mit Citronenſaft und ſtreut Citronenſchalen darüber.

21. Ragout von Ochſengaumen oder falſche Hahnenkämme.

Der Ochſengaumen wird rein gewaſchen, mit Salz abgerieben und recht weich in Salzwaſſer geſotten. Iſt er erkaltet, dann wird er in Stücke zierlich geſchnitten, ſo daß dieſe die Geſtalt von Hahnenkämmen erhalten. Zu ein halb Pfund Ochſengaumen werden nun eine gute Handvoll Champignon genommen, ſauber geputzt, und wenn es getrocknete ſind, werden ſie gehörig abgebrüht. Sind dieſe Schwämme groß, ſo werden ſie, bevor ſie an das Ragout kommen, geſchnitten. Hierauf läßt man ein Stück Butter beynahe heiß werden

und erſt die Champignons, dann die falſchen Hahnenkämme nebſt fein gewiegtem Peterſil und Citronenſchalen, darin dünſten, auf welches Gedünſte ſpäter ein halb Kochlöffel voll Mehl aufgeſtaubt, Salz, ein wenig weiſſer Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan wird, damit es mit dem Mehl anziehe. Jetzt gießt man einen Schöpflöffel voll Jus=Brühe, oder andere gute Fleiſchbrühe, mit etwas Citronenſaft daran, mit welchen es unter öfterm Umrühren zugedeckt kochen muß. Vor dem Anrichten, kommen 2 Eyergelb an das Ragout, welches nachher mit Citronenſchalen beſtreut, aufgetragen wird. Es kann dasſelbe mit einem gebackenen Kranz von Butterteig umzogen werden. Statt der Champignons können Morcheln oder auch blos, mit Hinweglaſſung des Citronenſaftes und des Peterlings, ein guter Eßlöffel voll Kappern daran gethan und mitgekocht werden. Am ſchmackhafteſten aber iſt dieſe Speiſe immer mit den Champignons. In Ermanglung guter Brühe, kann man auch ein Glas Wein dazu gieſſen.

22. Kalbsleber auf franzöſiſche Art.

Eine ſchöne Kalbsleber wird äuſſerlich nur leicht abgewaſchen, abgezogen, abgetrocknet und mit geräuchertem Speck, der erſt in geſtoſſenen Nelken, Pfeffer und Salz umgewendet worden, ſchön und eigentlich ſo lang, daß er durch die ganze Leber reiche, durchzogen. Nach dem Spicken, wird die Leber in Burgunder= oder in ſonſt guten, rothen Wein gelegt, zu welchem

Einlegen jedoch eine ganze Bouteille erfoderlich iſt. In dieſem muß ſie wenigſtens 3—4 Stunden liegen und öfter, damit der Wein auf jeder Seite eindringe, umgewendet werden. Iſt ſie hinlänglich mit Wein getränkt, dann wird ein Kaſſerol mit geräucherten Speckplatten belegt und über dieſe Wurzeln, Zwiebel, ganzes Gewürz, wie zu einer braunen Suppe, nebſt 1 Lorbeerblatt hergebreitet. Auf dieſe Unterlage von Speck und Gewürzen, wird die Leber gelegt und dann mit einem Deckel worauf Kohlen ſind, zugedeckt. Nach einiger Zeit wird wenig Zucker nebſt 1 Löffel voll Mehl oder was noch beſſer iſt, mit einem Löffel voll ſchwarzer, gedörrter, geriebener und fein geſiebter Brod-Rinde, auf den Boden des Kaſſerols geſtreut und die Leber gewendet. Iſt dieſe, wenn man hineinſticht nicht mehr blutig, dann wird die Soos geſchwind durch einen Seiher über die geſalzene Leber gerührt, dieſe mit Citronenſchalen überſtreut und eiligſt zu Tiſche gegeben.

Weder Nieren noch Leber, dürfen jemals vor dem Anrichten geſalzen werden, denn ſonſt werden ſie hart. Daß übrigens eine, dergeſtalt wie eben beſchriebene, zubereitete Leber, unter die Delikateſſen gehört, lehrt ſchon die Zubereitung.

23. Leber-Lerchen.

Häutle die Leber rein ab, ſchneide ſchöne gleiche Stücke in Form und in der Gröſſe einer

Lerche, beſtreue ſie ſämmtlich mit Pfeffer und Nelken und durchziehe ſie mit in Pfeffer und Nelken vorher umgewendeten Speck. Nach dieſem zerſchneidet man ein rein gewaſchenes Kalbs-Netz in groſſe Theile, ſo daß die Leberſtücke darein gewickelt werden können. Sind alle eingewickelt und iſt die Netzhülle mit einem kleinen Holzſpreißl gehörig zuſammen geheftet, dann werden ſie alle an einem Lerchenſpies geſteckt und eben ſo lange als die Lerchen gebraten. Nun rührt man ein wenig gewiegten Peterling, Schalotten, Citronenſchalen mit einer kleinen Handvoll geſtoſſener, ſchwarzer Brodrinde, geſtoſſene Nelken und etwas Citronenſaft, in fetter Fleiſchbrühe durcheinander, läßt es ſchnell aufkochen und richtet ſie ſodann geſalzen über die Leberlerchen an. Dieſe künſtlichen Küchenvögel, werden gleichfalls erſt vor dem Anrichten geſalzen. Sie können auch zur Abwechslung in brauner Sardellenſoos mit Kappern gegeben werden; doch darf nie viel Soos daran kommen.

24. Ragout von Kalbs-Zungen.

Drey bis vier ſchöne Kälberzungen ſind zu einer Platte für 6 Perſonen hinreichend. Man legt die Zungen in ſiedendes Waſſer, ohne ſie jedoch darin kochen zu laſſen, zieht ihnen ſodann die Haut ab und ſchneidet ſie in ſchöne dünne, runde oder länglichte Stücke. Ferner wird in einen Tiegel der vierte Theil einer Maas guter Fleiſchbrühe gegoſſen, dazu 1 Lorbeerblatt, ein Paar Scheiben Citrone ohne die Kerne,

klein gewiegte Peterſil, eine groſſe mit 6 — 8 Nelken beſteckte Zwiebel, Muskatblüthe und einer Handvoll gereinigte, gebrühte und geſchnittene Morcheln nebſt Salz gethan und zuletzt die geſchnittenen Zungen hineingelegt. Sind dieſe recht weich gekocht, dann verrührt man einen halben Eßlöffel voll Semmelbröſeln und eben ſo viel Mehl mit guter Butter, rührt dieſes an die Zungen und läßt ſie ſo noch kurze Zeit mitkochen. Statt Peterſil und Morcheln können Kappern mitgekocht und Citronenſchalen und Pfeffer anſtatt der Muskatblüthe dazu gethan werden. Die ganze Zwiebel und das Lorbeerblatt müſſen beym Anrichten heraus genommen werden. In zahlreichen Haushaltungen, wo die Speiſen etwas weiter reichen ſollen, iſt eine leichte Mehlſpeiſe als Gries- oder Mehlſchmarren (Eyerhaber) oder es ſind Butterklöſe, gebackene Klöſe dazu zu empfehlen.

25. Krebs-Ragout.

Die Krebſe werden mit Salz, Pfeffer und einem Glas Weineſſig geſotten, dann die Schweiſe und Scheeren ſchön ausgemacht. Hierauf wiegt man Peterſil und Schalotten, röſtet ein wenig Mehl nebſt Salz und Muskatnuß und läßt das Gewiegte mitdünſten, gießt aber Champignon-Soos dazu, damit alles zuſammen aufkoche, dann werden die geſpaltenen Krebsſchweiſe ſammt den Scheeren dazu gethan und nach dem Auskochen der Rand der Schüſſel mit gebackenen Champignons belegt, oder man ſtößt ohne dieſe

die Krebsſchalen und macht eine Krebsſooſe dazu. An Faſttagen werden in Scheiben geſchnittene Morcheln mitgekocht und der Rand mit abgetrockneten Klöschen belegt. An Fleiſchtagen kann weich geſottener und fein aufgeſchnittener Ochſen-Gaumen dazu gethan und nebſt in Platten geſchnittenen Kalbsprieſen mitgekocht werden.

26. Schildkröten in franzöſiſcher Soos.

Wenn an einer Schildkröte der Kopf, die Füſſe und der Schweif abgehackt ſind, wie bey den Suppen von Schildkröte gezeigt iſt, dann legt man ſie in warmes Waſſer und ſiedet ſie nach einiger Zeit bis ſich die Schalen ablöſen laſſen. Die rauhe Haut, die Galle ſammt den Gedärmen werden davon gethan, die Leber und die Eyer rein gemacht, die Schildkröte getheilt und die Stücke in warmem Waſſer abgewaſchen, nachher aber mit Salz und etwas weiſſen Pfeffer eingeſtreut. Inzwiſchen muß ein helles, von Butter recht fettes Einbrennen gemacht werden, in welches Citronenſchalen und Wein, Peterſil-Wurzel und Muskatblüthe kommt. Hier hinein werden auch die Schildkrötenſtücke gelegt, und darin, recht zugedeckt, fertig gekocht. Die gekochte Schildkröte ordne die Köchin ſchön auf eine Schüſſel und gieſſe die durchgeſeihte Soos darüber her, überlege ſie mit den Peterſilwurzeln und Citronenſchalen und trage ſie als Ragout zu Tiſche. Die Soos darf immer nur kurz und wenig, ſie muß aber gut ſeyn.

27. Roulade von einer Kalbsbruſt.

Die Kalbsbruſt wird erſt in heiſſes Waſſer gelegt und dann beynahe ganz ausgebeint. Zu dieſem Behufe müſſen zuerſt in der Mitte der Rippen Einſchnitte gemacht, die Haut ein wenig abgelöst und dann das Bein heraus genommen werden. Nun geht es an die Knorpeln, welche gleichfalls ſorgfältig eingeſchnitten und ausgelöst werden, was natürlich mit einem ſehr ſcharfen Meſſer bewerkſtelliget werden muß. Iſt dieſes geſchehen, dann wird ſie auseinander gebreitet und mit rohen geräucherten Zungen-Platten oder fein geſchnittenen rohen Schinken-Platten überlegt, auch mit Salz, Pfeffer, Nelken und Schnittling überſtreut, aufgerollt und mit einem Bindfaden umbunden. So hergerichtet wird die Roulade in Wein und Waſſer, woran Citronenſchalen, ganze, mit Nelken beſteckte Zwiebeln, 1 — 2 Lorbeerblätter, ganze Pefferkörner und ein wenig Eſſig kommt, weich geſotten. In dieſem Sud kann man ſie einige Tage aufbewahren und ſie bleibt dann ſchön weiß. Sie wird ſodann in ſchöne Platten geſchnitten, mit Kappern beſtreut und mit Eſſig und Oel aufgetragen. Der Eſſig und das Oel wird aber mit gewiegten Schalotten und Citronen angemacht und Senf darunter gerührt, auch können hart geſottene Eyerdotter mit den Schalotten und Citronen verrührt oder die bey den Sooſen beſchriebene, kalte, grüne Soos bey Déjeuners dazu gegeben werden.

Die ausgezogenen Bruſtbeine können ge- ſtoſſen, mit Wurzeln gedünſtet, mit Mehl ein- geſtaubt, mit etwas vom Sud aufgefüllt und über die Platten warm durchgegoſſen angerichtet werden.

28. Ochſenhirn mit Auſtern.

Waſche ein Ochſenhirn einigemal aus ſtets erneuertem warmen Waſſer, und laſſe es nach dem letzten Waſchen längere Zeit in Waſſer liegen, damit ſich das Blut ganz herausziehe. Nach dieſem wird es geſalzen, gepfeffert, in ein reines Tuch wie der Pudding eingebunden und in Salzwaſſer eine viertel Stunde abge- ſotten. Nach dem Sieden muß die noch daran befindliche Haut abgezogen und aus dem Hirn mit einem Faden ſchöne Strizel oder Platten geſchnitten werden. Nun wiegt die Köchin 2 — 3 Loth ſchön gewaſchene ausgegrätete Sar- dellen, rührt dieſe mit etwas weiſſen Pfeffer, Butter und Mehl ab, drückt in ein Stückchen andere friſche Butter, ein wenig Mehl und ſchmiert damit ein Auflauf- oder Potage-Blech, träufelt Citronenſaft darauf und legt eine Lage Hirn, dann eine Lage Sardellenbutter, dann eine Lage geputzte Auſtern mit deren Seewaſſer aufeinander, was beym Vorhandenſeyn von vielem Hirn immer wiederholt wird. Die oberſte Lage muß mit Sardellenbutter bedeckt werden. Zugedeckt läßt man dieſe Speiſe auf einer ſchwa- chen Kohlenglut ſo lange kochen bis die Auſtern nicht mehr roh ſind, und gibt ſie mit Citro-

nenſchalen beſtreut zu Tiſche. Auf nämliche Weiſe kann das Hirn ohne Auſtern in einer gelben Sardellenſoos mit Kappern zugerichtet werden.

29. Ragout von Rindfleiſch.

Hiezu iſt ein Stück Schlacht- oder Lenden-Braten erfoderlich, das zu Platten geſchnitten wird. Die geklopften Platten werden mit Salz und Pfeffer beſtreut, dann mengt man Salz, Pfeffer und Nelken mit Semmelbröſeln von mürbem Brod und etwas gewöhnlichem Mehl, dünſtet vorher die Fleiſchſtücke in heiſſer Butter, überſtreut ſie dick mit obigem Gemenge und backt ſie langſam, damit ſie ſaftig bleiben, aus heiſſem Schmalze. Wie alles Schmalzgebackene muß auch dieſes Fleiſch auf aufgeſchnittenem Brod ablaufen, dann legt man die gebackenen Stücke in einen flachen Tiegel, läßt ein Glas guten, rothen Wein, ein wenig Fleiſch- oder Jus-Brühe mit Citronenſchalen und einem Lorbeerblatt ſieden, und gießt es über das Fleiſch. Zugedeckt muß es hierauf ſo lange kochen, bis es nur wenige Soos mehr hat, dann trägt man es mit Citronenſcheiben belegt auf.

30. Gefüllte Kalbsmilz.

Mit einem guten Meſſer wird in den dicken Theil der Kalbsmilz ein ſo tiefes Loch geſtochen, daß durch dasſelbe das Innere herausgedrückt werden kann, was mit Hülfe eines Meſſer-

Rückens geſchieht. Auf einem reinen Schneidbrett werden zu dem Ausgedrückten geſchälte Schalotten oder eine kleine geſchnittene Zwiebel, Citronenſchalen, ein wenig Baſilikum, Thimian oder Peterſil, Speck oder Nierenfett gethan, alles recht fein gewiegt und mit etwas geriebener Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermengt, endlich ein Ey daran gerührt. Fülle dieſes alles in die Haut der Milz, nähe ſie zu und laſſe ſie gelinde ſieden. Dann wende die gefüllte Milz in Butter um, überſtreue ſie mit Salz und Pfeffer, und laſſe ſie dann auf dem Roſt auf beyden Seiten gelb werden. Saftiger bleibt die Milz in einem kleinen Tiegel, in welchem ſie in Butter gelb gemacht wird. Kurz vor dem Anrichten wird in die Butter Citronenſaft gedrückt, mit welcher die gefüllte Milz heiß und mit Citronenſchalen beſtreut zu Tiſche getragen werden ſoll. Wer das Hautige an der Milz nicht liebt, kann dieſe recht ſtark ausſchaben, alles in angegebener Art ordnen, die Fülle in ein Kalbsnetz einſchlagen und das Innere der Milz ſo in Form einer Wurſt erſt ſieden und dann braten, oder gleich in einem mit Butter geſchmierten kleinen Tiegel im Netz als Kuchen backen. Bey beyderley Art der Zubereitung kann anſtatt der Semmelbröſeln in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel genommen werden, von welcher die Fars mehr aufſteigt.

31. Schweins-Nieren mit Senf.

Die rein gewaſchene Nieren werden in feine dünne Plättchen geſchnitten, mit Pfeffer und Nelken beſtreut und ſo bleiben ſie liegen. Hierauf wird Butter zerlaſſen, in welche die Nieren nebſt gewiegten Schalotten oder andern Zwiebeln und ein wenig Citronenſchalen kommen, welche ſodann mit einem halben Löffel voll Mehl beſtreut werden. Hat das Mehl angezogen, ſo wird etwas weniges Fleiſchbrühe nebſt einigen Tropfen Citronenſaft oder Eſſig dazu gegoſſen. Zuletzt kommt noch 1 Eßlöffel voll guter Senf daran, welcher mit den Nieren blos heiß werden darf. Dieſe müſſen nun mit Pfeffer und Citronenſchalen beſtreut und erſt beym Anrichten geſalzen aufgetragen werden.

32. Italieniſches Ragout.

Drey Hände voll Reis werden geklaubt, gewaſchen und mit 3 Löffel voll ſiedendem Waſſer zugeſetzt. Iſt der Reis angequollen dann werden 3 Löffel voll Fleiſchbrühe und 2 rein geputzte, aber ganze Zelleri dazu gethan; ſobald aber der Reis dick wird und weich iſt, wieder herausgenommen. Den Reis thut man auf einen Teller und läßt ihn erkalten, dann rührt man an dieſen 3 Loth beßtes Provenzeröl, ſchmiert ein Becken oder Kaſſerol ebenfalls mit ſolchem Oel aus, belegt den Boden des Geſchirrs mit dem Reis, und auf dieſen bringt man das ſchon hergerichtete Ragout von Ochſengaumen

oder Prieſeln, wie bey den falſchen Hahnenkämmen gezeigt wurde. Auf dieſes Ragout wird abermal die andere Hälfte des Reiſes wie ein Deckel gethan, dieſer mit Oel geſchmiert und zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen, oder in einer Bratröhre gebacken. Farbe bekommt es keine, aber in einer halben Stunde iſt es fertig.

Ragouts von Geflügel.

1. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die jungen Hühner werden, nachdem ſie, wie dieſes immer geſchehen ſoll, ſogleich nach dem Abſtechen eine Stunde in kaltem Waſſer gelegen haben, rein geputzt und in ſchöne Viertel gebogen und geordnet. Nach dieſem belegt man den Boden einer Kaſſerole mit geräuchertem Speck, auf welchen die Hühner zu liegen kommen. Auf ſie wird abermal Speck und dann erſt Peterſil, gelbe Rüben, Zwiebel-Platten, ganze Muskatblüthe, Nelken, Pfefferkörner und ein wenig roher Schinken gethan. Dieſe Lagen übergießt man mit ein wenig friſcher Fleiſchbrühe, deckt die Speiſe zu, und kocht ſie ſodann weich.

Während dem Kochen muß Butter wohl zerlaſſen, und in dieſem ein Löffel voll Mehl braun geröſtet, dann etwas fein gewiegte Scha-

lotten dazu gethan werden, welche mitdünſten müſſen; das Mehl wird mit der Hühnerbrühe aufgefüllt. Dann werden nicht ganz reife Stachelbeere von den Stielen und Putzen gereinigt, eine Stunde lang in heiſſes Waſſer gelegt und darin heiß erhalten. Beym Anrichten thut man die Hühner auf eine Platte, treibt die Soos durch einen Seiher in ein warmes Geſchirr, legt die Stachelbeere aus dem Waſſer in die Soos, drückt ein wenig Citronenſaft an dieſe, und gießt ſie über die Hühner, welche ſodann mit geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut aufgetragen werden.

2. Junge Hühner mit Schinken.

Den rein geputzten jungen Hühnern wird die Bruſt gebrochen, ſie ſelbſt aber werden in 4 Theile zerlegt, die hintern Viertel aber ſo wie die Flügel gehörig geſchränkt und ein wenig geſalzen und gepfeffert. Dann belegt man den Boden eines Tiegels mit magerm Schinken, bringt auf dieſen Peterſil geſchnitten, gelbe Rüben, Citronenſchalen und 4—6 Gewürznelken, auf welche Unterlage ſodann die Hühner kommen. Alles dieſes wird ſo lange bis die Hühner weich ſind, gedünſtet. Alsdann nimmt man das Wurzelwerk ſammt dem Schinken heraus, läßt das Uebrige an einem warmem Orte oder auf heiſſer Aſche ſtehen, wiegt die Wurzeln und den Schinken, ſtoßt dieſe mit 2 hartgeſottenen Eyergelb in einem Mörſel zu einem Brey, treibt dieſen mit der Hühnerbrühe durch einen Seiher,

würzt das Durchgetriebene mit Muskatblüthe und ſtellt die Sooſe recht heiß, läßt ſie aber nicht kochen. Vor dem Anrichten werden 2—3 Eyergelb mit einem Eßlöffel voll Jus oder guter Fleiſchbrühe angerührt, an die Sooſe gegoſſen und ſodann wird alles zuſammen über die Hühner hergeſchüttet. Sie werden mit Citronenſchalen beſtreut oder mit Muskatblüthe gewürzt zu Tiſche gegeben.

3. Aenten mit Pomeranzen-Soos.

Eine rein geputzte, recht ausgewaſchene Aente wird mit Salz, Pfeffer und Nelken innerhalb und von Auſſen eine Stunde vor dem Kochen recht eingerieben, und im Butter zugedeckt gedünſtet, inzwiſchen aber nachſtehende Sooſe verfertigt. Es wird nicht ganz ein halb Pfund Kalbfleiſch abgehäutelt und geſchnitten, und $\frac{1}{4}$ Pf. mageres Schinkenfleiſch hergerichtet. Ferner belegt man den Boden eines Kaſſerols mit recht friſchem Speck von einem Schinken, und auf dieſen wird das Fleiſch gethan, dazu kommt noch Thimian, eine Handvoll entzwey geſchnittene Zwiebel oder Schalotten, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Knoblauch und 4 Rosmarinblätter; an dieſe werden 2 Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe gegoſſen, und alles zuſammen ein Viertelſtunde lang gekocht. Hierauf wird ein Kochlöffel voll Mehl mit einem Glas Burgunder oder ſonſt guten rothen Wein angerührt und dies nebſt dem Mark von einer Citrone, jedoch ohne die Kerne, an die gekochte

Soos gerührt. Von einer bittern Pomeranze wird die Schale klein geſchnitten und an dem Obigen noch ein Viertelſtunde lang mitgekocht. Nach dem Kochen wird alles dieſes mit noch ein wenig Wein oder guter Jus= oder Fleiſch=Brühe durch ein Sieb gedrückt, das Fett oben abgenommen und die Aente in dieſer Soos noch bis zum Anrichten gekocht. In der Soos kann man gereinigte Champignon oder Morcheln, oder auch 3 Loth ausgegrätete und gewiegte Sardellen mitkochen.

4. Wilde oder zahme Aenten.

Die Aenten werden gerupft, die kleinen Federn rein abgeſengt, geputzt, ausgenommen, ausgewaſchen und in ſchöne Stücke oder Viertel getheilt. Die Aenten=Lebern und Mägen werden in Waſſer aufbewahrt, die Aenten=Viertel aber ſchön geſpickt und mit geſtoſſenen Nelken, Pfeffer und Salz beſtreut. Die Aenten können auch ganz bleiben, dann werden die Bruſt, die Flügel und Füſſe geſpickt und gewürzt. Dann wird aber ein Häring gewaſchen, die Milch oder der Rogen aus dieſem herausgenommen, der Kopf abgeſchnitten und der Häring ganz in die Aente geſteckt. Dann wird die Aente in einem zugedeckten Tiegel nur die Hälfte der gewöhnlichen Kochzeit, mithin nur halb gebraten. Iſt die Aente in Stücke getheilt, ſo werden dieſe in Butter mit in Platten geſchnittenen Zwiebeln ſammt einem Lorbeerblatt gedünſtet. In einem andern Tiegel wird ein wenig Butter mit

1 Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb geröſtet, und inzwiſchen die Leber von allem Hautigen gereiniget, das Fleiſch am Magen von der Haut geſchnitten, die Haut weggethan, jenes aber ſammt dem Herz fein gewiegt und mit dem gedünſtet, der Häring ausgegrätet und ſammt einer Zwiebel und Citronenſchalen mit dem Mehl noch geröſtet, mit der Aentenſoos angerührt, ein Eßlöffel voll Kappern daran gethan und ſo noch ausgekocht. Um die Sooſe dunkler und dicker zu machen, kann ſtatt des Mehls fein aufgeriebene ſchwarze Brodrinde dazu genommen werden. Sollen Wildänten auf dieſe Art zugerichtet werden, dann müſſen dieſe 3 — 4 Tage zuvor in Eſſig gelegen haben.

5. Krametsvögel in der Soos.

Wenn die Krametsvögel gerupft, ausgenommen und gewaſchen ſind, werden die Augen ausgeſtochen und weggeworfen. Dann reibt man die Vögel mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, zerläßt Butter und dünſtet ſie darin ſammt den Köpfen. Die letztern werden dann abgeſchnitten, und mit einem Stückchen magern Schinken und einigen Wachholderbeeren geſtoſſen. Das Geſtoſſene wird in ein wenig Butter gelb gedünſtet, das Gedünſte mit guter Fleiſchbrühe aufgefüllt und ein wenig gekocht. Sind die Vögel gelb, dann gießt man die Butter davon ab, die Sooſe windet man durch ein Tuch an die Vögel und deckt ſie zu. In die zurück geſtellte Butter rührt man ein wenig

Semmelbröſeln ein, wiegt die ausgenommene Leber mit ein wenig Schalotten und geräuchertem Speck fein, röſtet dieſes mit den Bröſeln, und iſt es gelb, dann wird es an die Vögel-Soos gethan. So läßt man es noch ein wenig kochen. Die Vögel werden ſchön hergerichtet, die Soos darüber geſchüttet, Citronenſchalen aufgeſtreut und mit halben Citronen umlegt aufgetragen, oder in Paſteten gegeben. Wer die Vögel ſammt dem Kopf auftragen will, muß eben ſo viele Vögel mehr dünſten, und dieſe dann zur Soos verwenden, aber kräftiger wird die Sooſe von den Köpfen.

6. Frikaſſirte Hahnenkämme.

Die Kämme von jungen Hahnen werden in heiſſes Waſſer gelegt, und bleiben in dieſem ſo lange liegen, bis man die Haut davon abziehen kann, dann trocknet man ſie ab und ſalzt ſie ein. Inzwiſchen läßt man Butter zergehen, legt die Kämme in dieſe, ſtreut Muskatnuß oder Muskatblühe nebſt ein wenig vom feinſten Mehl darauf, und thut geſchnittene Citronen-Schalen ſammt einer ganzen mit Nelken beſteckten Zwiebel dazu. Nach dieſem wird nur wenig aber gute Fleiſchbrühe nebſt einem Gläschen weiſſen Wein daran gegoſſen, in welchem die Kämme gekocht werden. Inzwiſchen werden 3 Eyergelb verrührt, etwas von der Soos mit wenig Citronenſaft durch einen Seiher daran geſchüttet, und dieſes, bis es ſchaumig iſt, ge-

ſpriegelt, zuletzt werden die Hahnenkämme ſchön auf eine Platte gelegt, die ſchaumige Soos darüber gegoſſen, und recht fein gewiegtes Peterlingkraut mit gewiegten Citronenſchalen darauf geſtreut.

7. Leber von Indian.

Nicht überall werden die Indiane gefüllt, daher kann die übrig behaltene Leber von einem fetten Indian folgendermaſſen zubereitet werden. Die abgezogene Leber wird eine halbe Stunde in warme Milch gelegt, inzwiſchen muß Butter zerlaſſen und Muskatblüthe oder Muskatnuß dazu geſtreut werden. Die aus der Milch genommene abgetrocknete Leber wird dann gleich, mit Semmelbröſeln und geſtoſſenen Nelken überſtreut, hineingelegt, und mit einem hinzugefügten halben Glas Wein gedünſtet. Nach dem Dünſten wird die Leber mit gutem ſauern Raum beſtrichen, unter öfterm Ummwenden langſam ausgekocht, und zuletzt mit Citronenſchalen beſtreut.

8. Gansleber mit Trüffel-Soos.

Die Gänſeleber muß rein gewaſchen, und in ein Glas rothen Wein gelegt werden. Dann wird der Boden eines Tiegels mit dünnen Speck-Scheiben belegt, auf welche ein halb Vierling magerer Schinken kommt, und zuletzt die Gans-Leber darauf gelegt wird. Dieſe muß mit geſtoſſenen Nelken, Pfeffer und Muskatnuß überſtreut, und der Wein, in welchem die Leber

lag, durch einen Seiher um dieſe herumgegoſſen werden. Dann beſtreicht man ein Blatt Papier mit Butter und deckt dieſes über die Leber, das Geſchirr aber verſieht man mit einem paſſenden Deckel, auf welchen oben ſchwache Kohlen gelegt werden. Ohne einen Deckel muß der Tiegel in eine Bratröhre oder in einen Back-Ofen geſtellt werden. Das Papier muß aber ſo wie anfänglich ein anderer Deckel über der Leber und dem Topf bleiben. Inzwiſchen werden 3–4 Loth geſchabte, gereinigte und geſchnittene Trüffel in rothem Wein mit etwas geſtoſſenen Gewürznelken gekocht, ein Kochlöffel voll Mehl in ein Stückchen Butter geröſtet, ein Paar Schalotten mit Citronen- und ein wenig friſchen Pomeranzenſchalen gewiegt, das Gewiegte an das Mehl gethan und ein wenig mitgeröſtet, nur einige Eßlöffel voll Jus- oder Fleiſchbrühe daran gegoſſen und die Trüffel ſammt dem Wein dazu gethan. So ſoll es zugedeckt noch eine Weile kochen. Die Gansleber wird nach dieſem auf eine heiſſe Platte gelegt, aber gleich zugedeckt, ſämmtliches Fett von der Leberſoos abgenommen, und die Brühe an die Trüffelſoos durch einen Seiher über die Leber, welche kurz vorher erſt geſalzen worden, gegoſſen.

Dieſe dergeſtalt zubereitete Leber muß, weil ſie ſonſt hart wird, eiligſt zu Tiſche gegeben werden.

9. Frikaſſirte Hühner auf Reiſen über Land.

Stich 2—3 junge Hühner, lege ſie ſogleich ehe ſie erkalten eine Stunde lang in friſches kaltes Waſſer, daß ſie recht weiß und mild werden, dann brühe ſie, nimm ſie aus, ziehe den Kropf heraus, brich ihnen das Bruſtbein und tranſchire ſie recht nett. Dann waſche ſie noch einmal aus friſchem Waſſer, ſalze ſie ein und ſtreue geſtoſſene Muskatblüthe darauf herum. Bis ſie ſo hergerichtet eine Viertelſtunde gelegen haben, mache 4 Loth Butter heiß, aber ja nicht braun, lege die Hühner darein, und füge 1 oder 2 mit 6—8 Nelken beſteckte Zwiebeln, 6—8 Pfefferkörner, geſchnittene Citronenſchalen und einen Bund gewaſchenes Peterlingkraut hinzu. So laſſe die Hühner eine halbe Viertelſtunde lang dünſten und ſchüttle ſie öfter um. Wiege inzwiſchen eine kleine Zwiebel, etwas Citronen-Schalen und Muskatblüthe recht fein zuſammen. Die Sooſe von den Hühnern gieſſe durch einen Seiher, damit die Zwiebel und das Gewürz davon kommen, ſtreue auf die Hühner einen Kochlöffel voll des ſchönſten Mehls und das Gewiegte, ſchwinge die Hühner und laſſe das Mehl nur kurz anziehen, gieſſe ein Glas weiſſen Wein hinzu und laſſe ſie nur einmal aufkochen. Dann lege die Hühner heraus, weil ſie ſonſt zu weich werden; zu der Sooſe gieſſe durch einen Seiher friſche Fleiſchbrühe, in welcher ein Kalbsknoten oder Kalbsfüſſe mitgeſotten wurden, damit es

ſich, wenn es kalt iſt, ſulzt. Hat dieſes nun zuſammen aufgekocht, ſo gieſſe die Soos, wie ſie iſt, in ein anderes Geſchirr zum Erkalten und Geſtehen. In der Zwiſchenzeit müſſen an Semmeln, welche den Tag vorher gebacken worden, ein Deckel abgeſchnitten und das Innere ausgehöhlt werden. Man muß aber die dazu erforderlichen Semmeln eigends backen laſſen, weil jede ſo groß ſeyn muß, daß ſie 3—4 Kreutzer koſtet. Es könnte wohl nur ein groſſes Semmelbrod gebacken werden, aber mehrere kleine ſind leichter auf Reiſen mitzunehmen. In dieſe ausgehöhlte Semmeln füllt man die nun geſulzte Brühe, deckt den abgeſchnittenen Deckel darauf und bindet dieſen mit Bindfaden feſt, und ſucht den Deckel mittelſt eines Hölzchens zu befeſtigen. Bis dahin ſind die Hühner erkaltet, dieſe wickelt man alle zuſammen in 3—4 Bogen reines Papier, und nimmt ſie wie die in reines Papier gewickelte Semmeln nebſt einer Citrone, ſämmtliches in eine Schachtel eingepackt, in den Wagen. Will man ſie während der Reiſe verzehren, dann nimmt man die geſulzte Soos aus den Semmeln, läßt ſie ſammt den Hühnern heiß machen, und ſtellt dann die Hühner ſchön angerichtet auf heiſſes Waſſer. Die Soos wird mit 2 Eyergelb und dem Saft von einer halben Citrone verrührt, und mit etwas fein gewiegtem Peterlingkraut noch einmal nur in einen Tiegel gethan, und dann über die Hühner gegoſſen, welche mit geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut werden.

Hat man mehr Brühe nöthig, ſo kann man mit Wein und Waſſer oder Fleiſchbrühe nachhelfen. Hat man Consumé bey ſich, ſo kann man gleich Suppe haben, oder an eben ſo hergerichtetem Kalbfleiſch ein Voreſſen, und an den bey den Braten beſchriebenen gebackenen Rehſchlegel einen Braten, ſo wie an ſelbſt verfertigten Ulmer Brod oder Zwieback ein Desert. Somit kann man im Wagen eine vollſtändige Speiſe-Vorraths-Kammer mit ſich führen, welcher es an nichts als an der täglichen Abwechslung gebricht.

10. Lerchen in der Soos.

Wenn die Lerchen gerupft, ausgenommen und gewaſchen ſind, werden ſie auf ein Brett gelegt, miteinander geſalzen, gepfeffert und mit Salz, Pfeffer und Nelken auch innen recht eingerieben, dann werden ſie in Butter gedünſtet. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſchneidet man Kopf, Hals und Füſſe weg, (was ſchon vorher geſchehen kann), und dämpft ſie mit den Lerchen.

Nach dem Dünſten werden Kopf, Hals und Füſſe ſammt einem ganzen Vogel geſtoſſen, und das Geſtoſſene mit einem Löffel voll Jus- oder ſonſt guter Fleiſchbrühe aufgekocht. Sind inzwiſchen die Lerchen in der Butter gelb geworden, dann wird die Butter in einen andern Tiegel gegoſſen, und die Brühe von den ausgekochten geſtoſſenen Lerchen-Köpfen, durch ein Tuch über die Lerchen her ausgewunden, ſo läßt man ſie wieder auf einer ſchwachen Glut

langſam kochen. Das Eingeweide der Lerchen muß ſchon vorher mit Citronenſchalen, einigen Schalotten oder andern Zwiebeln und etwas geräuchertem Speck gewiegt worden ſeyn. Dieſes thut man in die abgegoſſene Butter nebſt einem Löffel voll Semmelmehl. Iſt alles zuſammen gelb geröſtet, dann kommt es an die Lerchen und wird alles mit dieſen noch kurz aufgekocht, mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut, und ſo, oder in Paſtetchen geordnet, zu Tiſche gegeben.

11. Moos-Schnepfen.

Werden eben ſo zubereitet, nur weil dieſe gröſſere Vögel ſind, kann man ſie halbirt zurichten. An die Schnepfenſoos aber muß ein wenig Wein kommen, auch etwas Zucker mit Citronen abgerieben dazu gethan werden, hingegen kann der Speck davon bleiben, und dafür das gewiegte Eingeweide (bey welchem jedoch die Mägen nicht ſeyn dürfen), in Butter ohne Speck gedünſtet werden. Sie dienen in die Paſteten oder können auch blos ſo hergerichtet, mit Citronenſchalen beſtreut und mit einem Butterteig-Kranz geziert, zu Tiſche gegeben werden.

G e m ů ſ e.

V o r e r i n n e r u n g.

Bey Herrſchafts-Tafeln ſo wie bey gut beſetzten Familien-Tiſchen werden, beſonders wenn Gåſte gebeten wurden, gewǒhnlich 2 Platten mit Gemůſen nach der Folgenreihe der Gerichte aufgeſetzt, deshalb wurden in dieſem Buche eine gröſſere Anzahl von Gemůſen und mit ihnen auch Obſt- oder ſůſſe Speiſen, welche als Gemůs gegeben werden, aufgenommen. Zwey Platten mit Gemůſe vertragen ſich gar wohl mit den Grundregeln der Sparſamkeit, weil man immer ein wohlfeileres mit einem beſſern und koſtſpieligern wechſeln låßt.

Beſonders ſind den als Gåſte geladenen Frauenzimmer ſůſſe Gemůſe weit willkommner, als das beſte, neueſte grůne Gemůs. Zu ſůſſen Gemůſen gehǒren auch ſůſſe Auflagen, und auch bey dieſen hat das vorliegende Kochbuch fůr eine angenehme Abwechslung Sorge getragen. Bey Zubereitung derſelben iſt es ſehr zweckmåſſig dergleichen Auflagen, mit Benůtzung der ůbrig gebliebenen Speiſen, in einer neuen gefålligen Geſtalt darzuſtellen.

Daß junge Gemüs-Arten der Geſundheit zuträglicher ſind, als die ältern zu ſehr erſtarkten, iſt bekannt. Jede alte Kräutelwaare muß erſt gebrüht, abgegoſſen, abgeſlößt und ausgedrückt, dann erſt gekocht werden, dadurch werden ſie für den Magen verdaulicher, als wenn man ältere Gemüſe blos dünſtet, oder gar in ihrem der Geſundheit eben ſo ſchädlich, als eckelhaften eigenen Brühwaſſer kocht. Beſonders muß bey alten Gemüſen, wenn ſie zur Speiſe für Perſonen, die eine ſitzende Lebensart führen, beſtimmt ſind, eine ſorgfältigere Auswahl in den Gemüſen ſelbſt, und in Hinſicht ihrer Zubereitung, getroffen werden, weil hievon das Wohl- oder Uebelbefinden theurer Angehöriger abhängen kann, welches einer ſorgſamen Hausfrau immer zunächſt am Herzen liegt. Eben ſo ſchädlich ſind auch Gemüſe, welche nicht gehörige Zeit gekocht haben, und beynahe roh in einem Meere von Brühe ſchwimmend auf den Tiſch kommen. Dieſe dienen nur dazu, den Magen voll zu machen, ſie ſind aber für den Menſchen kein geſundes, ſondern im Gegentheile ein der Geſundheit äuſſerſt nachtheiliges Eſſen.

1. Aufgezogener Spinat.

Hat man übrig gebliebenen Spinat, welcher mit Milch oder Fleiſchbrühe gekocht worden, ſo wird dieſer in eine Schüſſel gethan, ein geriebenes Milchbrod oder nur das Innere von einer Semmel in Milch eingeweicht, aus-

gedrückt und hinzugefügt, und weil der Spinat ohnehin früher ſchon geſalzen wurde, nur wenig Salz darein gebracht, auch Muskatnuß dazu gerieben. Dieſes wird mit 6 Eyergelb nach und nach recht glatt daran gerührt, das Weiſſe von den Eyern wird zu Schaum oder Schnee geſchlagen und langſam an den Spinat gerührt. Vorher aber muß ein Auflaufblech oder eine haltbare Porzellainplatte mit Butter geſchmiert, das Angerührte darein gethan und in einer gut ausgeheitzten Bratröhre oder auf heiſſer Aſche, und mit einem Deckel worauf oben Kohlen ſind, oder beym Becker gebacken, d. h. aufgezogen werden. Man kann hiezu geſpickte, gebratene Zungen ſerviren oder Geräuchertes.

Wer alles Mögliche ſelbſt backen und dieſes keinem Becker anvertrauen will, thut ſehr wohl, beſonders wenn ein Oekonomie-Ofen vorhanden iſt, oder wer das Holz nicht ſparen darf, denn es bleibt alles kräftiger. Backwerke behalten das Anſehen beſſer, wenn ſie nur von der Brat- oder Backröhre her im Hauſe, als erſt über die Straſſe zu Tiſch getragen werden. Die Backröhre muß aber immer vor dem Einſetzen des Backwerkes ſo ausgeheitzt ſeyn, daß, wenn man Waſſer an das Thürchen ſprengt, dieſes ziſcht; dann muß man einen kleinen Dreyfuß hinein ſtellen, damit es unten nicht anbrenne, ganz ausgebacken werde und von der obern Hitze ſchön in die Höhe gehe. Alles Feuer wird dann herausgethan, und nur die Glut darf im

Schürloch bleiben; nur wenn dieſe abglühen will und das Backwerk aus einem groſſen Stück beſteht, ſo werden 1 — 2 kleine Holzſcheite nachgelegt. Nichts iſt eckelhafter und ungenießbarer, als wenn das Backwerk von auſſen gebräunt und überflammt, und von innen noch unausgebacken iſt.

2. Farſirter Karviol.

Der Karviol wird, wenn er ſchön geputzt und gewaſchen iſt, im Salzwaſſer geſotten, aber ja darauf obacht gegeben, daß er nicht zu weich wird, ſonſt zerfällt er. Dann legt man ihn auf eine Platte, damit er ablaufe, zuvor aber wird 28 Loth friſches Kalbfleiſch oder übrig gebliebener Braten, 3 Loth Nierenfett oder beſſer Rindsmark mit ein wenig Peterſilie und 1 Zwiebel nebſt ein wenig Citronenſchalen klein gewiegt, eine abgeriebene Kreutzer Semmel in Milch eingeweicht und ausgedrückt. Alles dieſes wird in einen Mörſel gethan und fein geſtoſſen, dann in eine Schüſſel gebracht, mit etwas Salz, geſtoſſener Muskatblüthe oder Muskatnuß gewiegt und 3 Eyer eines nach dem andern daran gerührt. Sodann beſtreicht man einen Bogen weiſſes Papier dick mit guter Butter, legt dieſen in ein Auflaufblech oder Kaſſerol (das keinen breiten Boden hat, damit der Karviol eng zuſammen kommt); dann beſtreicht man mit dem Angerührten den Papierbogen ſo breit als der Boden des Geſchirrs iſt, Finger dick; der Karviol wird, und zwar eine Blume dicht

an die andere aufrecht darein geſtellt, ſo daß alle Stiele in die Höhe, die Blumen aber unterwärs zu ſtehen kommen, und die übrige Fülle dazwiſchen gethan; dann wird abermals ein dick beſtrichener Bogen Papier darüber hergelegt, und der Karviol in einer Bratröhre oder in einem Backofen langſam gebacken. In einer halben Stunde iſt er fertig, und dann wird das obere Papier zuerſt abgenommen, die Platte, in welcher der Karviol aufgetragen wird, darauf gedeckt, das Geſchirr umgeſtürzt, das Papier davon gethan und dann eine ſchöne Krebs- oder Butterſooſe mit Eyergelb, oder eine Butterſoos mit Morcheln darüber angerichtet. Die Krebs-Sooſe iſt indeß zu dieſer Speiſe die ſchönſte und beßte. Dieſe Gemüsgattung kann ohne Auflage ſervirt werden, jedoch kann man ſie nach Gefallen mit in Eyern umgewendeten und in Schmalz gebackenen Kalbsprieſeln umlegen und das Gemüs in einem Kranz oder Reif von Butterteig, welcher die Weite der Schüſſel hat, auftragen. Will man etwas dazu geben, ſo ſind Krebs-Karminaden als Auflage dazu, vorzüglich gut.

3. Weißkraut-Wickeln.

Wenn von einem Krautkopfe die grünen äuſſern Blätter weggethan ſind, werden die innern ſchönen Krautblätter, wie das Dicke der Rippen, dergeſtalt der Länge nach, abgeſchnitten, daß es das Blatt nur noch wie ein ſtarkes Band zuſammen hält, jedoch muß jedes

Blatt ganz und ohne Loch ſeyn. Dann nimmt man etwas mehr Blätter als man zu den Wickeln braucht, brüht dieſe nur wenig in Salzwaſſer, legt ſie auf einen Seiher und ſchwemmt ſie mit kaltem Waſſer ab. Inzwiſchen bereitet man ein Gefüll, entweder von übrig gebliebenen Braten, welcher mit Citronenſchalen, Schalottenzwiebel und 3 Loth Mark gewiegt wird, und welcher mit einer Kreutzer Semmel die in Milch eingeweicht und ausgedrückt worden, nebſt Salz und Muskatnuß und 2 — 3 Eyer zuſammengerührt worden. Mit dieſer zuſammengerührten Fülle werden die Krautblätter, jedoch nicht zu weit hinaus, jedes allein beſtrichen, weil man ſie ſonſt nicht zuſammen wickeln kann. Nun wird der Boden ſammt den Seiten einer Bratpfanne dick mit Butter überſchmiert, die Wickeln eine nach der andern darein gelegt, und dieſe bisweilen, damit ſie auf beyden Seiten gelb werden, umgewendet. Inzwiſchen röſtet man vom feinſten Mehl einen Kochlöffel voll in Butter, thut etwas Citronen-Schalen und eine ganze Zwiebel mit Gewürz-Nelken beſteckt daran, füllt es mit Fleiſchbrühe auf, läßt dieſes eine halbe Stunde kochen und legt die Wickeln ſachte hinein. Man kann die Soos auch gleich in der Bratpfanne mitaufkochen laſſen, wodurch ſie ſchmackhafter wird. Für Herrſchafts-Tiſche iſt es jedoch nothwendig, die Sooſen immer durchgegoſſen zu Tiſche zu geben. Zu den Krautwickeln kann man auch eine Fülle von übrig gebliebenen Schweinebra-

ten machen, und dazu geſottene, abgezogene und klein gewiegte Kaſtanien nebſt Citronen-Schalen und Eyer nehmen. Iſt der Braten fett, dann bedarf es keines Marks, auch nur wenig oder gar kein Semmelbrod hiezu. Auch mit geſottenem fetten Schweinefleiſch, worunter dann Zwiebel und abgeſottenes Kraut gewiegt werden, mit Rindsbrät und mit Gehäck von Bratwürſten, was man gerade hat, können die Wickeln gemacht werden. Die zu dünne Soos kann vor dem Anrichten mit Eyergelb verdickt werden.

Künſtlicher und anſehnlicher, aber auch beſchwerlicher iſt es, einen Krautkopf zu füllen. Dazu löſet man die Blätter alle ab, ſchneidet die Rippen wie zu dem Wickelblatt, und brüht die Blätter in Salzwaſſer, aber nur ſo lange, daß ſie ſich leicht biegen laſſen. Sind dieſe kalt und abgeloffen, dann legt man acht dicke hinlänglich lange Faden in eine Schüſſel übers Kreuz, ein groſſes Blatt in die Mitte und neben herum auch groſſe Blätter eines an das andere, doch ſo, daß die Rippen aufwärts ſtehen. Jetzt legt man die Fülle Finger dick darauf herum, macht wieder eine Lage Blätter und wieder Fülle darauf, und ſo fort, bis die Fülle zu Ende iſt. Dann biegt man von unten herauf die Blätter oben zuſammen, hebt die Fäden miteinander auf, dreht ſie zuſammen und befeſtiget das Zuſammengedrehte mit einem kleinen Hölzchen. Hierauf wird der Krautkopf mit

Butter in einem Tiegel oben und unten gelb gedünſtet, und dann erſt in der Brühe ausgekocht. Für Ungeübte iſt es jedoch leichter, den bey den Pudding vorgeſchriebenen Krautkuchen zu machen.

4. Wörſing-Wickeln mit Fiſchgefüll.

Von dem Wörſing werden die Blätter eben ſo hergerichtet wie bey den vorhergehenden Wickeln, und eine gleiche Fülle wie zu dieſen gemacht. Für Fasttage iſt jedoch das Gefüll von Fiſchen zu empfehlen, welches wie das zu den Fiſchklöschen zubereitet wird. Dieſe Art von Wörſingwickeln kann wie die vorige Speiſe mit Butter- oder Krebsſoos oder Fiſch-Jus aufgekocht werden, oder in Eyern umgekehrt, aus dem Schmalz gebacken, und mit einer Krebsſoos, welche hiezu am beßten iſt, zu Tiſche gegeben werden.

5. Spinatkuchen anſtatt einem Gemüs zu geben.

Auf 8 Perſonen rechnet man 6 Eyer und 4 Löffel voll Mehl, rührt dieſes erſt mit wenig Salz und Milch an, thut dann die Eyer eines nach dem andern dazu und backt recht ſchöne dünne Flädlein. Hat man übrig gebliebenen Spinat ſo benützt man dieſen hiezu, wo nicht, ſo werden 2 — 3 Hände voll friſcher Spinat geklaubt, rein gewaſchen, und um damit er ſchön grün bleibt, unzugedeckt gebrüht, kalt abgeſchwemmt, feſt ausgedrückt, gehackt und mit

Butter und fein geſchnittener Zwiebel gedünſtet; ſodann wird an dieſen wie an den übrig gebliebenen hiezu verwendeten Spinat eine abgeriebene, in Milch eingeweichte, ausgedrückte Semmel und 3—4 auch 5 Eyer nach und nach daran gerührt, auch etwas geſtoſſener Pfeffer, Muskatnuß und Salz dazu gethan. So läßt man es ſtehen bis die rothe Fülle gemacht iſt. Zu dieſer wird Krebsbutter abgerührt und eine auf vorige Weiſe eingeweichte Semmel oder auch nur feine, weiſſe Semmelbröſeln, und 2 — 3 Eyer nebſt Salz und Muskatblüthe daran gethan. Die Krebsbutter muß ſchön roth ſeyn, und mit dieſen beyden Füllen wechſelt man dergeſtalt, daß von der einen ein Flädlein grün, das andere roth beſtrichen, und immer ſo, gewechſelt aufeinander gelegt, bis die Fülle und die Flädlein alle beſtrichen ſind. Beym Backen der Flädlein muß das, welches zu oberſt und dasjenige, welches zu unterſt hinkommt, nur auf einer Seite in der Pfanne gebacken, alſo weiß gelaſſen werden, weil beym Backen des Kuchens beyde die gehörige Farbe erhalten. Man kann dieſen Spinatkuchen gleich in eine mit Krebsbutter beſtrichene und mit Semmel-Bröſeln ausgeſtreute Form oder in ein Paſtetenkahr oder in einen Tiegel, welcher unten nicht ſehr weit iſt, legen, oder auch ehe man ihn füllt, in eine flache Schüſſel. Acht reine, gleich lange Fäden übers Kreuz lege ſo, daß die obern Ende derſelben über den Rand der Schüſſel herausgelegt werden können, auf dieſe

werden die Lagen alle gebracht, die Fäden oben, aber ja nicht zu feſt, damit ſie nicht in den Kuchen einſchneiden, zuſammen gebunden und mit einem durchgeſteckten Hölzchen leicht zuſammengedreht, damit der Kuchen die Form eines Puddings oder Knopfes erhält; dieſer wird ſodann im Krebsbutter, wie oben gezeigt, langſam in einer nicht zu heiſſen Röhre oder im Backofen gebacken. Die Krebsſoos wird eben ſo, wie dieſes bey den Sooſen gezeigt, gemacht. Die Krebsſchwänze werden der Länge nach entzwey geſchnitten und beym Anrichten des Kuchens in der Sooſe aufgetragen, und jener mit den Schweifen und geſottenen Krebseyern überſtreut und garnirt.

6. Spinat in Milch gekocht als Faſten-Gemüs.

Gleich dem andern Spinat wird dieſer geklaubt, gewaſchen und wie jedesmal, wenn er ſchön grün bleiben ſoll, unzugedeckt gebrüht, gewiegt und gekocht, dann mit fein gewiegten Zwiebeln und mit in Butter geröſteten Semmelbröſeln, oder wenn man ihn recht glatt liebt, mit Mehl nur beſtreut in Butter gedünſtet. Iſt dieſes geſchehen, dann nimmt man anſtatt ihn mit Fleiſchbrühe aufzugieſſen, hiezu gute heiſſe Milch, oder halb Milch halb Rahm und laſſe ihn wie den andern kochen. Ehe man ihn anrichtet backe man dünne Flädlein, ſchneide ſie in Streifen, wickle ſie wie Eyerkuchen

(Omelettes) ſchneckenförmig auf, und garnire den Spinat damit, oder mit Eyerſchnitten von gebacknen Eyern. Es iſt nicht ungewöhnlich dieſe Art Spinat mit Zucker und Muskatblüthe zu würzen, auch kann die Auflage beym Auftragen mit Zucker überſtreut werden. Wird der Spinat ohne Zucker mit Salz gekocht, dann iſt eine geſpickte Zunge eine gute Auflage.

7. Gemüs von Rettigen.

Nimm gute, ja keine pelzige Monatrettige, ſchabe ſie ab, ſchneide die grünen, äuſſern Blätter davon, die weggeſchnittenen innern Herzblättchen lege in Waſſer bey Seite und hebe ſie auf. Dann waſche die geputzten Rettige und die jungen grünen Blätter und ſchneide die Rettige in nicht zu feine aber gleich dicke Blättchen. Sodann nimm ſiedendes Waſſer, in welchem Salz mitgeſotten wurde, lege die Rettige ſammt dem Grünen in eine Schüſſel, brühe ſie mit dem Waſſer an und decke ſie nur einen Augenblick zu. Dann laſſe ſie in einem Seiher ablaufen, ſchneide das Grüne mit einer Zwiebel zuſammen und mache ein Stück Butter heiß und in dieſem von reinem ſchönen Mehl ein gelbes Einbrenn, oder dünſte die Rettige, beſtreue ſie mit etwas Mehl und fülle dieſe dann mit wenig Fleiſchbrühe auf, ſalze, pfeffere ſie, und laſſe ſie noch bis ſie weich ſind kochen.

Zur Auflage auf das Rettiggemüs dient entweder eine Leber im Netz gebraten, Geräu=

chertes, Salami oder ſauer gebratene Schweins-Karminadel. Zur Zubereitung dieſes Gemüſes muß übrige Bratenſoos, Jus- oder gute Fleiſch-Brühe genommen werden.

8. Spinat-Strudeln oder Spinat-Wickel.

Man verfertigt Flädlein auf die bereits angegebene Weiſe, nimmt entweder bereits in Milch oder Fleiſchbrühe gekochten Spinat oder koche friſchen mit Zwiebelröhrl, rührt dieſen mit 1 — 2 Eyern und ein wenig Butter und Semmelbrod an, überſtreicht die Flädlein mit dem angerührten Spinat und wickelt ſie der Länge nach auf, beſtreicht eine Bratpfanne mit Butter, legt dieſe nach der Länge darein, läßt die Wickeln im Butter anziehen und wendet ſie um, dann kommt gute Fleiſch- oder Kalbs-Jus-Brühe ſammt Muskatblüthe daran. So läßt man ſie ein wenig kochen, dann ſchüttet man die Brühe herunter an mit ein Paar Tropfen Waſſer oder Fleiſchbrühe angerührtes Eyergelb, gießt dieſes unter beſtändigem Umrühren zuſammen wieder in die Bratpfanne, ordnet die Wickeln ſchön, ſchüttet die kurze wenige Soos die daran ſeyn darf darüber, und gibt ſie mit Schnittling oder Peterling zu Tiſche.

9. Spinat-Strudeln am Faſttag.

Der übrig gebliebene in Milch gekochte Spinat wird wie gezeigt nur angerührt, dann ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, ausgewar-

gelt, und dieſe mit dem Spinat doch nicht zu weit hinaus, damit im Schneiden die Fülle nicht herausgehe, beſtrichen. Nachdem dieſe zuſammengerollt ſind, werden ſie in Salzwaſſer geſotten, herausgelegt und mit im Schmalz geröſteten Semmelbröſeln oder ſolchen Zwiebeln, dick aufgeſchmalzt, aufgetragen.

10. Gemüs von Ackerſalat, Schafmäuler, Niſſeln genannt.

Iſt der Ackerſalat rein geklaubt und gewaſchen, ſo wird er mit ſiedendem Waſſer zugeſetzt, geſalzen und unzugedeckt bis er weich iſt geſotten, während dem Kochen aber umgerührt. Dann wird er abgegoſſen, mit kaltem Waſſer recht abgeſchwemmt, leicht ausgedrückt, nur wenig geſchnitten und folgende Butterſoos dazu gemacht. Etwa ein halber Vierling Butter wird mit einem Löffel voll Mehl nur faſt weiß geröſtet, und geſchnittene Zwiebeln, Salz, Muskatnuß, auch etwas Pfeffer hinzugethan. Das Mehl wird nun mit guter Fleiſchbrühe, auch guter übriger Bratenſoos aufgefüllt, der Salat hinzugethan und alles eine gute halbe Stunde lang aufgekocht.

Gebackene Kalbsprieſen, Bratwürſte, gebackene Braten, kurz Fleiſchwerk, ſo wie übrig gebliebenes grillirtes Geflügel iſt zu dieſem Gemüſe eine paſſende Auflage.

11. Brenneſſeln-Gemüs.

Die Brenneſſeln kann man nur im Monat April zum Kochen anwenden. Man bricht ſie an ſolchen Orten ab, wo ſie auf gutem Boden ſchön fett und glänzend ſtehen, und thut das Unreine und harte weg. Wenn ſie gewaſchen ſind, ſetzt man ſie mit ſiedendem Waſſer zu, legt ſie dann ins kalte Waſſer, drückt ſie aus, wiegt oder hackt ſie, nur nicht ſo fein wie den Spinat und kocht ſie wie dieſen mit Fleiſch-Brühe. Zu dieſem Gemüs ſind dieſelben Auflagen von Eyern oder Geräuchertem wie beym Spinat zu geben.

12. Brech-Spargel-Gemüs.

Hiezu nimmt man dünne Spargel, bricht ſie entweder vor dem ſieden ſo weit ſie weich ſind ab, oder putzt ſie ganz, ſiedet ſie in Salzwaſſer weich und ſchneidet ſie dann ſo weit ſie gut ſind in Fingers lange, ſchöne gleiche Stücke. Sind ſie geputzt, gewaſchen, geſotten und iſt in einem Seiher alles Waſſer davon abgelaufen, ſo ſchneidet man magern Schinken, Schnittling, etwas Schalotten oder Knoblauch, verrührt zu $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken 6 Eyer, ſalzt ſie wegen dem Schinken nur wenig, thut Pfeffer, Muskatblüthe und eine halbe obere Kaffeetaſſe voll Rahm dazu. Dann läßt man in einem Tiegel oder in einer meſſingenen Pfanne 5 Loth Butter nicht heiß werden, ſondern nur zergehen, thut die Eyer und Schinken ſammt dem Schnittling dazu, rührt

dieſes immer um, und läßt es anziehen. Dann erſt thut man die Spargeln dazu, läßt alles zuſammen recht heiß werden, und gibt ſie wie alle Speiſen auf einem gewärmten Teller zu Tiſche.

Sollte man dieſe Speiſe, die als Gemüs und als Zwiſchenſpeiſe gebraucht werden, nicht plötzlich nach dem Kochen zu Tiſche geben können, ſo iſt es beſſer den Rahm wegzulaſſen, weil alle mit dieſem gerührten Eyer beym Stehen eine übel ausſehende Brühe geben; der Rahm macht die Eyer blos milder, ohne Rahm aber bleiben ſie kernhafter.

Das Wärmen der Teller und Schüſſeln in Küchen kann immer am leichteſten mit übergieſſen von heiſſem Waſſer geſchehen, weil dabey am wenigſten Porzellain zerbrochen wird, nur iſt immer zu beobachten, daß beſonders im Winter, das Porzellaingeſchirr beym Anrichten nie auf den ſteinernen oder eiſernen Heerd geſtellt werde, ſondern nur auf ein Brett, auf Holz oder Tiſch, weil es ſonſt leicht von der Kälte ſpringt.

13. Kartoffel-Gemüs.

Die Kartoffel werden ganz dünne abgeſchält und in groſſe Würfel geſchnitten, aber möglichſt gleich, damit nicht die einen verweichen und die andern hart bleiben. Dann werden ſie in lauem Waſſer gewaſchen und aus dieſem in einen Tiegel und Salz dazu gethan, und von ſiedendem Waſſer ſo viel aufgegoſſen

daß das Waſſer kaum über die Kartoffeln geht. Sie dürfen nur einmal aber ſchnell aufſieden, damit man den weiſſen Schaum davon abnehmen kann. So wie ſie abgeſchöpft ſind, wird zu 4 Loth Butter ein kleiner Kochlöffel voll ſchönes weiſſes Mehl, nur ganz blaß, faſt weiß geröſtet, dann gewiegtes Zwiebel- und Peterlingkraut, oder Zwiebel und Majoran aneinander gewiegt, mitgeröſtet und Pfeffer, Salz und Muskat-Blüthe dazu gethan, beym Peterling aber Muskatnuß oder Muskatblüthe dazu genommen, und dieſes mit guter Fleiſchbrühe oder Braten- und Fleiſchbrühe aufgefüllt. Hat dieſes eine halbe Stunde gekocht, ſo kommen die Kartoffel dazu, müſſen aber immer vorſichtig umgerührt werden, damit die Würfel ſchön ganz bleiben. Iſt die Brühe zu dünn gerathen, ſo kann die Soos, woran Peterling iſt, vor dem Anrichten mit Eyergelb verdickt werden. Wer ſich nicht gern mit dem Sieden Mühe macht, der kann die Würfel in heiſſem Waſſer eine Viertel Stunde liegen laſſen, dann im Butter mit dem Grünen dünſten, mit Mehl aufſtauben und mit Fleiſch- oder ſonſt guter Brühe eine kurze Soos dazu machen, dann iſt alles in einer halben Stunde fertig. Man kann auch das Grüne weglaſſen, blos Zwiebel nehmen und auf 4 Perſonen einen halben ausgegräteten Häring fein ſchneiden und an der Soos mitkochen laſſen, dann darf aber keine Braten-Soos dazu kommen, und auch die Soos muß ungeſalzen gemacht werden.

14. Kartoffel mit Zelleri.

Man ſchält einige Kartoffeln ganz dünn und eben ſo viel Zelleri, ſchneidet dieſe, wenn ſie gewaſchen ſind, in Würfel oder Scheiben, macht ein gutes Stück Butter heiß, oder auch Fett, welches von einer Jus-Brühe abgeſchöpft worden, legt die Kartoffeln und Zelleri darein, ſalzt und pfeffert ſie und läßt ſie unter öfterm Aufſchütteln ſo lange dünſten bis beyde anfangen weich zu werden. Dann ſtreut man einen halben oder ganzen Kochlöffel voll ſchönes Mehl oder recht fein geriebene Semmelbröſeln darauf, läßt es noch ein wenig dünſten, füllt es nach dieſem mit guter Fleiſchbrühe, oder übriger Braten-Soos und geringer Fleiſchbrühe auf, und läßt ſie vollends weich kochen. Dieſes Gemüs darf nur wenig Soos haben und kann mit einer Fleiſchauflage, z. B. mit Hammels-Karminaden, oder auch gebratene Häring belegt werden.

Die Bratenſoos muß immer, wenn ſie nicht ganz rein von allem Fleiſch iſt, durch einen Seiher gegoſſen werden. Die Sooſen von Kalbsbraten ſind zur Verbeſſerung der Gemüſe vorzüglich gut. Die aufbewahrte Brühe von Hammelsbraten taugt beſonders wenn Gewürz-Nelken, Zwiebeln und Wurzeln mitgekocht wurden dazu, mehrere damit gekochten Gemüſe ſchmackhaft zu machen. Vorbeſchriebenes Gemüs iſt wegen des mitgekochten Zelleri ſehr geſund, da man dieſem Geblüts reinigende Eigenſchaften zuſchreibt. Man kann auch die Hälfte von weiſſen Rüben und die Hälfte von

Kartoffeln zuſammen kochen oder gelbe Rüben und Kartoffel miteinander als Gemüs zubereiten, bey denen es aber des Wohlgeſchmacks halber nothwendig iſt, Peterling und viel Zwiebel daran zu thun. Eben ſo kann man auch den Zelleri allein kochen, dann aber dieſen brühen und in einer Butterſoos herrichten.

15. Endivien=Gemüs.

Nimm auf 3 Perſonen 6—7 Köpfe Endivienſalat, ſchneide von den äuſſern Blättern alles ſchlechte weg, an den andern und von dieſen der Länge nach das weiſſe in der Mitte halb weg und ſpalte die kleinen innern Blätter in der Mitte, dann ſchneide alles wie grobe geſchnittene Nudel, waſche ſie erſt aus einem lauen Waſſer, dann aus einem heiſſen, in welch' letzterem ſie zugedeckt eine halbe Viertel=Stunde, damit ſich der bittere Geſchmack ausziehe, liegen bleiben dürfen, dann nimm ſie heraus und drücke ſie aus. Inzwiſchen ſchneide Schalottenzwiebel oder ein wenig Knoblauch oder auch nur gemeine Zwiebel fein, laſſe ein Stück Butter ſchmelzen, lege den ausgedrückten Salat ſammt den Zwiebeln hinein, ſalze ihn ein wenig, thue Muskatnuß und etwas Pfeffer daran und laſſe es dünſten. Hat es eine Weile gedünſtet, ſo ſtaube das Gedünſtete mit Mehl ein, fülle es mit wenig Fleiſchbrühe auf, und laſſe es eine Stunde noch ſo kochen, daß es ganz dick bleibt. Wem es die Zeit nicht erlaubt mit dem Dünſten umzugehen, der kann

ſogleich 1 Löffel voll Mehl und 3 Loth Butter ſchön gelb brennen, den angebrühten und ausgedrückten Salat dazu thun, dieſes miteinander anziehen laſſen, dann erſt mit Fleiſchbrühe auffüllen.

Dieſes Gemüs iſt eine Gaſtſpeiſe, und beſonders gut, wenn rein gewaſchene Kalbsprieſeln darin gekocht, dieſe ſodann verſchnitten, im Ey umgewendet, mit Semmelbröſeln überſtreut und im Schmalz gebacken als Auflage dazu aufgetragen werden. Man kann auch die geſottenen Prieſeln in einer papiernen Brat-Pfanne, die vorher mit Butter ausgeſchmiert worden, auf einem Roſt gebraten dazu geben, oder nur gekocht daran thun. Mit letztern iſt dieſes Gemüſe ſogar eine Krankenſpeiſe. Auch Tauben in Viertel geſchnitten und junge gebackene Hühner können dazu gegeben werden.

16. Artiſchoken auf dem Roſt gebraten.

Die Artiſchoken werden nur ſo lange wie ein Paar harte Eyer in Salzwaſſer geſotten, und ſodann recht rein geputzt, wie bey der Vorſchrift zur Artiſchokenſoos gezeigt worden. Schneide dann etliche Schalotten, oder wer es liebt, eine Knoblauchszehe, ſtreue dieſe nebſt Salz und Pfeffer in die Artiſchoken, gieſſe dann recht feines Provenzeröl oder friſchen zergangenen Butter hinein, ſtelle ſie in papiernen mit Butter beſchmierten Kapſeln auf den Roſt, und drücke, wenn ſie ſchön gebraten ſind, Citronenſaft dazu. Beym Anrichten wird die Soos, welche die Artiſchoken geben, über ſie hergegoſſen.

17. Sauerampfer-Gemüs.

Der Rundblätterige iſt zum Kochen immer, alſo auch hier der beßte. Zur Noth kann man jedoch auch den Langblätterigen anwenden. Der Sauerampfer wird vorerſt recht rein gewaſchen und gewiegt, ein kleiner Löffel voll Mehl in 3 Loth Butter gelb geröſtet, der gehackte Sauerampfer — damit das Herbſaure ſich verliere — ausgedrückt und dann ſogleich in dem Butter und Mehl gedünſtet, Muskatblüthe dazu gethan und ¼ Maas ſaurer Rahm dazu geſchüttet. Iſt es ſo einige Zeit gekocht und noch zu dick, ſo kann man es mit Fleiſchbrühe verdünnen. Beym Anrichten gibt man verlorne oder gebackene Eyer, oder auch Kalbs-Karminaden dazu.

18. Gefüllte Gurken (Kukummern).

Man ſchäle Gurken von mittlerer Gröſſe, welche ſchön gerade ſind, von oben herab gegen den Stiel zu, denn von unten herauf geſchält werden ſie bitter, dann werden ſie der Länge nach in der Mitte von einander geſchnitten, alles Kernichte herausgenommen und die Gurken von innen und auſſen eingeſalzen, damit ſich das Wäſſerichte herausziehe; ſo eingeſalzen bleiben ſie liegen. Indeſſen nimmt man eine Kalbs- oder magere Ochſenprieſe, welche aber in Salzwaſſer oder Fleiſchbrühe viel länger vorher ſchon geſotten ſeyn muß, wiegt dieſe mit Schalotten und Peterſilie fein, rührt Semmelbröſeln oder wer das Gefüll feiner liebt, das

Innere von einer in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmel mit 2 Eyern an und thut Salz, Pfeffer und Muskatnuß oder Blüthe daran. Jetzt wird von den halben Gurken das Salzwaſſer mit einem reinen Tuche abgetrocknet, d. h. der innere leere Raum mit dem obigen Gefüll oder auch mit ſonſtiger Farce ausgefüllt und die Fülle mit Eyergelb beſtrichen. Alsdann zerläßt man ein groſſes Stück Butter in einem flachen Tiegel, ſtellt die Gurken auf den Theil der die Fülle enthält, deckt ſie wohl zu, und läßt ſie ſo auf heiſſer Aſche gelb werden, oder ſtellt den Tiegel zugedeckt in ſiedendes Waſſer, das aber immer im Sud erhalten werden muß. Die Gurken dürfen, damit ſie nicht zerfallen, nicht umgewendet, ſondern nur ſorgfältig aufgerüttelt werden. Sie brauchen eine ſtarke Stunde bis ſie gelb werden; ſind ſie gelb, dann kann ein wenig Jus-Brühe oder ein Stück Consumé dazu gethan werden, welches ſie wohlſchmeckender macht und zugleich färbt. Will man eine Sooſe dazu machen, dann hackt oder wiegt man ein wenig Speck mit Schalotten, röſtet einen Löffel voll Mehl dunkelgelb, thut die gewiegten Schalotten und den Speck nebſt ein wenig Zuckerfarb dazu, und läßt dieſes mit ein wenig guter Fleiſchbrühe aufgefüllt und mit Citronenſaft vermiſcht erſt durch einen Seiher laufen, und dann nebſt etwas Salz, Pfeffer und Muskatgewürz recht zuſammen kochen. Dann legt man die Gurken ſchön gleich in eine Schüſſel, gießt dieſe

Sooſe darüber her und belegt die Gurken mit Bratwürſten oder Salami. Wer es liebt, kann die Sooſe ohne ſie durch einen Seiher zu gieſſen auftragen und den Speck nebſt den Zwiebeln darin laſſen.

19. Welſches Gemüs.

Dünſte in einem Vierling Rindsmark eine Handvoll grüne Erbſen, ſodann nimm junge Kohlraben, 4—5 gelbe Rüben, 20—25 Bohnen, 2 Paſtinat- und 2 Peterlingwurzeln, nebſt 1 weiſſe Rübe, etwas Karviol und die geſchloſſenen Herzblätter von einem Wörſingkopf; ſiede alles dieſes, nachdem es in Würfel geſchnitten worden iſt, nur einmal in Salzwaſſer auf, dann flöſſe es durch einen Durchſchlag mit friſchem Waſſer ab, und wenn es abgelaufen iſt, thue alles zu den gedünſteten Erbſen. Inzwiſchen muß $\frac{1}{4}$ Pf. Reis nur in wenig heiſſem Waſſer gequellt, nicht gekocht werden, und wenn kein Waſſer mehr daran iſt, der Reis mit den Gemüſen gemiſcht werden. Auf dieſes alles wird ein wenig Mehl aufgeſtaubt, und wenn das Ganze ſchön weich aber ja nicht verdünſtet iſt, kommt gute Jus daran, mit welcher es noch ein wenig aufkochen darf.

Dieſes Gemüſe kann mit grillirtem Geflügel, oder nur mit Würſtel aus Geflügelfleiſch, mit gebackenem Fiſch, mit Salami, oder auch mit gebackener Leber gegeben werden. Salz, Pfeffer und Muskatblüthe daran zu thun, darf nicht vergeſſen werden.

20. Glaſſirtes Weißkraut.

Nimm einen oder auch zwey kleine Krautköpfe mit feinen Rippen und thue alle äuſſern Blätter weg; das übrige ſchneide in 6—8 gleiche Theile und auch davon thue auſſen die größten hervorſtehenden Rippen weg. Mit dem Zertheilen ſchon muß man, damit die Stücke nicht zerfetzt werden, vorſichtig umgehen. Nun lege in einen flachen Tiegel Platten von Speck, 4—6 Stück fein geſchnittenen Schinken und Zwiebel-Scheiben, auf dieſe kommt das Kraut, nachdem es mit ein wenig Salz und Pfeffer überſtreut worden, zu liegen. So laſſe es dünſten bis der Speck gelb iſt, dann gieſſe Jus daran, wende das Kraut vorſichtig um, und laſſe es ferner ſo lange bis es anfängt weich zu ſeyn fortdünſten. Nach dieſem lege das Kraut behutſam, damit es ganz bleibe, in einen andern Tiegel. Auf die Zwiebel und den Speck im erſterm Tiegel ſtreue ein wenig Mehl, dann nimm gebrannten Zucker oder Zuckerfarbe, fülle dieſes alles mit Jus-Brühe auf, und laſſe es mit dem Speck und den Zwiebeln im erſten Tiegel eine halbe Stunde recht zuſammen kochen, gieſſe dieſe Brühe über das Kraut im andern Tiegel durch ein Tuch oder ein Sieb, zuckere es noch ein wenig, und laſſe es noch drey Viertelſtunden eindünſten, dann iſt es fertig. Dieſes glaſſirte Kraut darf nicht viel geſalzen werden, aber ſtark gezuckert ſeyn. Wer es liebt, kann mit dem Mehl Kümmel einſtreuen

und ein Paar ganze Gewürznelken mitkochen laſſen. Beſonders geſund iſt dabey der Kümmel.

21. Wörſing auf franzöſiſche Art.

Auf 4 Perſonen nimm von 4 kleinen Wörſingköpfen (und zwar die kleinſten von der feinen Art, denn die ſtarken, groſſen können hiezu nicht gebraucht werden) das äuſſere Unreine hinweg, ſchneide jedes Köpfchen vorſichtig in 4—6 Stücke, daß er ſich nicht verblättere, dann waſche ſie, lege ſie gewaſchen in einen flachen Tiegel eng aneinander, gieſſe ſiedendes Waſſer daran, ſalze ſie, und laſſe ſie ſo ein wenig aufſieden. Inzwiſchen ſchneide eine Handvoll Schalotten und eine ſtarke Peterlingwurzel klein und fein, röſte in 6 Loth Butter einen kleinen Löffel voll Mehl nur hellgelb, thue die Schalotten und Peterlingwurzel dazu, gieſſe einen Schöpflöffel voll Jus oder ſonſt gute Brühe oder etwas gute Bratenſoos daran, und laſſe es mit Salz, Pfeffer oder Ingwer und Muskatnuß gewürzt, ſo aufkochen, bis der Wörſing hergerichtet iſt. Iſt dieſer halb weich, ſo ſchütte das heiſſe Waſſer ab, und dafür ganz kaltes darüber, laſſe ihn in einem Durchſchlag oder groſſen Seiher ablaufen und drücke ihn mit einem Holzteller, aber vorſichtig damit er ganz bleibt, aus. Lege nun Stück für Stück in die Soos, laſſe ihn langſam einkochen, ſo daß er nur wenig Soos hat, richte ihn nachdem ſchön an und trage dieſes Gemüs mit Karminaden belegt oder mit Krebs- oder

Fleiſchpaſtetchen verſehen auf den Tiſch. Dieſen Wörſing kann man an Faſttagen mit Fiſch-Jus machen, oder gering mit Semmelbröſeln aufgeſchmelzt, beſſer aber mit Krebsbutter und Krebsſoos zubereiten und ihn mit Fiſch-Karminaden oder gebackenem Fiſch belegen. Weil Jus nicht überall im Vorrath vorhanden iſt, ſo hilft man ſich dadurch, daß man an das Fleiſch beym Sieden 6 — 8 Pfefferkörner, 1 — 2 Zwiebel mit Nelken beſteckt, etwas ganzen Ingwer und eine groſſe auf dem Roſt oder in einer Röhre gebähte, ſchwarze Brodrinde nebſt allerley Wurzeln mitſiedet. Dieſe Art Fleiſchbrühe gibt dem darin geſottenen Fleiſch einen guten Geſchmack und ſieht der Farbe nach, wie Jus aus.

22. Wörſing mit Rahm als Faſten-Gemüs.

Brühe feinen in Viertel geſchnittenen Wörſing nach obiger Art, mache auf 3 Köpfe 6 Loth Butter mit Vorſicht heiß, und wende ihn, wenn er beſchriebener Maſſen ausgedrückt und hergerichtet iſt, in dieſem ſo lange um und um, bis ſich die Butter ganz hineingezogen hat. Dann wird recht gute Milch oder beſſer halb Milch und halb Rahm mit einem Löffel voll des feinſten Mehls angerührt, gieſſe vollends ſo viel heiſſe Milch daran, bis es eine halbe Maas wird, ſtreue einen Meſſerſpitz voll Muskatblüthe oder Muskatnuß darein, ſalze es ein wenig, und laſſe ihn langſam dick einkochen. Wer

viel Brühe wünſcht, kann mehr Milch nehmen und dann beym Anrichten 1—2 Eyergelb daran rühren. Der Wörſing muß mit einer Schaufel ſachte abgelöst werden, damit er ganz bleibe, auf der Seite wo er Scharre hat, aufgetragen und dann mit Goldſchnitten belegt werden.

23. Wörſing gebacken.

Theile, wie oben gezeigt das Innere gelbe vom Wörſingkopf, ſiede und drücke es eben ſo aus, ſalze es und reibe Muskatnuß daran, verkleppere dann zu 2 Wörſingköpfen 6—7 Eyer, lege die ausgedrückten Wörſingherze darein und übergieſſe mit einem Löffel den Wörſing ſo oft, bis er alle Eyer eingeſchluckt hat. Dann mache man gutes friſches Schmalz heiß, lege auf einem Schaumlöffel ein Viertel nach dem andern darein, ſo, daß es nicht zu voll wird, ſchüttle das Geſchirr, wie man dieſes bey jeder Art Schmalzgebacknem thun ſoll, weil dann ſo alles ſich ſchöner durchbackt. Sind alle dieſe Wörſing-Viertel recht ſchön dunkelgelb gebacken, dann lege man ſie auf Brod zum ablaufen, und halte die ſchon vom Schmalz abgetrauften an einem warmen Ort, oder auf einem Hafen mit heiſſem Waſſer auf einer Schüſſel warm, mache vor dem Backen eine gute Butterſoos, worin Muskatnuß, eine Zwiebel mit ganzen Nelken und ein wenig Citronenſchalen gekocht wurden, oder eine Krebsſooſe mit oder ohne

Fleiſchbrühe und richte dieſe durch einen Seiher darüber an. Auch kann man den gebackenen Wörſing mit einer Citronen- oder Spargelſooſe anrichten.

24. Karviol mit Parmeſan-Käs als Faſten- und Fleiſch-Gericht.

Brühe, nachdem der Karviol ſchön abgeputzt und in gröſſern Blumen abgeſchnitten iſt, dieſen ohne Salz nicht ganz weich, laſſe Butter zergehen und tunke jede Karviol-Blume darein. Dann ſchmiere ein Auflaufblech oder eine Schüſſel von Porzellan oder Steingut, welche das Kochen aushält mit Butter, lege den Karviol darein, ſtreue halb Finger dick geriebenen Parmeſankäs darauf, dann ein wenig von dem aufgeriebenen Milch- oder Semmelbrod, auf dieſe lege von recht gutem Butter Schnitten herum, gieſſe eine obere Kaffeetaſſe voll Rahm daran, und ſtelle es auf einen Dreyfuß in eine Bratröhre, daß es oben auch Farbe bekommt, oder decke einen Deckel darauf, und lege auf dieſen glühende Kohlen, damit es gleichfalls oben Farbe bekommt.

Der ſolchergeſtalt zubereitete Karviol dient zur Faſtenſpeiſe, kann aber, wenn man ſtatt dem Milchrahm Fleiſchbrühe nimmt, als Fleiſch-Speiſe gelten. An Faſttagen wird auf dem Roſt gebratner oder im Schmalz gebackener Hecht, oder Sterne und Blumen, blos von Butterteig gebacken, dazu gegeben. An Fleiſch-

Tagen kann Ragout oder kleine Fleiſchpaſtetchen als Auflage ſervirt werden.

25. Bohnen (Fiſolen) auf franzöſiſche Art.

Recht junge Bohnen-Schoten werden, nachdem ſie geſchliſſen und abgezogen ſind, in 2—3 Theile zerſchnitten, gewaſchen, in Salz-Waſſer ganz weich gekocht und abgeſchaumt; dann nimmt man das Grüne von jungen Zwiebeln, auch Schlotten, Zwiebelröhrchen genannt, ſchneidet dieſe fein, wiegt Peterſilie damit, und dünſtet dieſes Gewiegte in heiſſem Butter, legt dann die abgeſchnittenen Bohnen, nachdem das Waſſer von ihnen abgelaufen, dazu, und dünſtet ſie eine halbe Stunde, pfeffert ſie, und drückt den Saft von 1 oder 2 Citronen durch einen Seiher daran. Alles dieſes muß gut eingekocht ſeyn, und nur wenig kurze Soos haben. Zur Auflage iſt friſcher Häring, nachdem er vorher gewaſchen, ſchön getheilt und ausgegrätet worden, nett auf einem Teller, um den in die Mitte aufgeſtellten Kopf, in welchen der getheilte Schweif durch die Augenhöhlen geſteckt wird, geordnet, ſehr dienlich. Oder es können Karminaden, gebackene Hühner auch Senf dazu gegeben werden.

26. Bohnen anderer Art.

Gute Bohnen werden nach Belieben geſchnitten, gewaſchen und gleich in Fleiſchbrühe mit etwas gewiegten Zwiebeln, Bohnenkraut

(Joſephle) und Peterling geſotten, gepfeffert und geſalzen, wenn dieſes nicht ſchon mit der Brühe geſchehen iſt. Nun werden ſie dergeſtalt geſotten, daß ſie gerade vor dem Anrichten recht ſchön weich ſind; in recht guter Butter oder Schmalz werden 2—3 Löffel voll Bröſeln von Milchbrod oder mürber Semmel recht ſchön gelb, und so daß ſie nicht mager ſind, geröſtet, die Bohnen angerichtet und die Semmelbröſeln ſiedend heiß darauf gebrennt und aufgetragen. Geräuchertes Fleiſch, geräucherte Zunge, auch gebratene friſche Zunge, marinirte Häringe, ſind gute Auflagen hiezu.

27. Bohnen mit ſaurem Rahm.

Man brühe Bohnen und mache eine Einbrenn von gewöhnlicher Art, bringe ſogleich an dieſes ſauren Rahm und laſſe die Bohnen einkochen. Man kann auch gute Milch nehmen, und dann die auſſer dem dazu nöthige Fleiſch-Brühe ganz weglaſſen. Omeletten (Eyerkuchen) ſind hiezu die geeignetſte Auflage.

28. Kartoffel mit Milch als Faſten-Eſſen.

Schäle groſſe Kartoffel, ſchneide dieſe in ziemlich groſſe Würfel und waſche ſie aus einem heiſſen Waſſer rein, gib ihnen dann ein zweytes heiſſes Waſſer, laſſe ſie darin eine Viertelſtunde ſtehen, nimm ſie nach dieſem heraus, und laſſe ſie im Seiher ablaufen. Inzwiſchen ſiede ein halb Maas gute Milch oder Rahm, rühre einen Löffel voll des ſchönſten Mehls mit

einigen Löffel voll Rahm an, oder thue wenn man Milch nimmt, in dieſe ein groſſes Stück Butter, verrühre dieſes mit dem angezeigten Löffel voll Mehl, und laſſe es unter beſtändigem Umrühren mit ein wenig Pfeffer und Salz wieder aufkochen. Wer es liebt, kann Zwiebel und Peterſilie dazu thun. In die kochende Milch wirf die Kartoffel, laſſe ſie ſo lange kochen bis ſie wenig Brühe haben, und trage ſie ſo zu Tiſche. Auf dieſes Faſtengemüs können Goldſchnitten aufgelegt werden.

29. Kartoffel mit Stockfiſch.

Beym Sieden des Stockfiſches iſt immer Hauptſache, daß er nicht hart werde, und daß man ihn daher ungeſalzen ſiede. Das erſtere wird am beſten dadurch bewirkt, daß man den gewäſſerten Stockfiſch in kaltem Waſſer zuſetzt. Hiezu nehme man ihn aber nicht in Büſchel gebunden, ſondern ganz und aufgebundene Stücke, welche von weitem zum Feuer oder in einem Tiegel mit kaltem Waſſer auf nicht zu ſtarke Kohlen geſetzt, und ſo lange geſotten werden, bis das Waſſer einen weiſſen Rand bekommt. Stark kochen darf er nie, aber auf die angegebene Weiſe zugeſetzt, darf er 2 — 3 Stunden am Feuer oder auf ſchwachen Kohlen ſtehen. Dann gießt man ihn in einen Seiher und thut alles Hautige und die Gräten davon. Iſt dieſes geſchehen, dann wird ein Aufzug- oder Auflaufblech ſtark mit Butter geſchmiert, und dieſes mit den wenig geſottenen und in

Scheiben geſchnittenen Kartoffeln ganz ausgelegt. Die Kartoffelſcheiben werden mit einem gewaſchenen, ausgegräteten und gewiegten Häring überſtreut, auf dieſe eine Lage Stockfiſch und einige Löffel voll ſüſſen Rahm mit ein wenig geriebenen Semmelbröſeln gethan, auf und zwiſchen dieſe Lage Butter gelegt, und dann wieder auf die vorige Art Kartoffel, Häring, Rahm, Semmelbröſeln und dann Butter gethan, und damit fortgefahren, bis 2 oder 3 Lagen gemacht ſind. Die Oberfläche jeder fertigen Lage wird mit Semmelbröſeln und friſcher in Platten geſchnittener Butter belegt, welches auch mit der oberſten Lage geſchieht. Die ſo hergerichtete Speiſe wird auf Kohlen geſetzt, zugedeckt und mit auf den Deckel gelegten Kohlen gebacken, oder in eine Bratröhre auf einen niedrigen Dreyfuß geſtellt, damit es oben hübſch gefärbt wird. Geſalzen darf dieſes wegen dem dabey gebrauchten Häring nicht werden, lag er jedoch vorher lange im Waſſer, dann darf etwas Salz und Pfeffer, letzterer nach Belieben, hinzu gethan werden. Dieſe Speiſe kann als Zwiſchen-Platte oder an Faſttagen als Gemüſe gegeben werden. Das Backen erfodert eine halbe Stunde.

30. Weinbeer-Gemüs.

Ein halbes Pfund Weinbeer und 6 Loth groſſe Roſinen werden gewaſchen, geklaubt, mit Zimmt und etwas Citronenſchalen, und mit einer halben Maas, zwey Theil Wein und ein

Theil Waſſer, zugeſetzt und recht eingekocht, dann werden Semmel in Würfel geſchnitten, in Schmalz ſchön gelb geröſtet und über dieſe angerichtet, mit Zimmt oder mit Citronen und Zucker beſtreut und zu Tiſche gegeben.

31. Aepfelbrey geringer Art.

Nimm gute Aepfel, von welcher Art du willſt, ſchäle ſie, und ſchneide ſie in Schnitze, damit alles vom Kernhaus wegkomme. Setze ſie mit Wein zu, oder dünſte ſie im Schmalz, ſchüttle ſie oft auf, zuckere ſie und laſſe ſie ſo mit Citronenſchalen nebſt einer Handvoll Weinbeere, ganz verkochen. Dann röſte im Schmalz einige Löffel voll fein geriebene ſchwarze Brod-Rinde mit etwas Zucker, thue es, wenn es hochgelb iſt, an die Aepfel, laſſe ſie zuſammen noch aufkochen, und wird der Brey zu dick, ſo kann man mit etwas Wein nachhelfen. Man kann auch geſtoſſenen Zimmt und Nägelein mitkochen, den Brey aber beym Anrichten mit Zucker überſtreuen.

32. Gemüs von dürren Zwetſchken.

Dieſe werden ſiedend angegoſſen, damit ſie dergeſtalt erweichen, daß man den Stein auslöſen kann. Sind ſie ſauber abgewaſchen und ausgeſteint, ſo werden ſie entweder nur entzwey geſchnitten oder grob gewiegt, dann Citronenſchalen, geſtoſſene Nägelein oder Zimmt, oder friſche Pomeranzenſchalen, (welche ohnehin ſo oft unbenützt weggeworfen werden), dazu ge-

than, dieſes nebſt den Zwetſchken mit Wein, Waſſer und Zucker zugeſetzt und recht weich geſkocht. Wer es liebt, kann ſie durch einen Seiher treiben, und mit geröſteten Semmelbröſeln einbrennen, oder undurchgetrieben noch aufkochen laſſen. Sodann wird dieſes Gemüs mit einem Schmalzgebäck belegt oder mit Pfannkuchen zu Tiſche gegeben.

33. Getrocknete Aepfelſchnitze als Gemüs.

Dieſe müſſen geſchälter Art ſeyn und erſt warm gewaſchen werden, dann mit Wein, Waſſer, Citronenſchalen, Weinbeer, ganzen Zimmt und Zucker ſtark geſotten. Weich müſſen ſie ſeyn, aber nicht zerfallen; wer ſie von dunklem Ausſehen liebt, darf nur Zuckerfarbe mitkochen, hell aber ſind ſie ſchöner. Wenn die Soos ganz dick iſt, werden ſie angerichtet, mit Zucker, geſtoſſenen Zimmt und gewiegten Citronenſchalen beſtreut und mit Reiswürſteln, Grieswürſteln, Brandnudeln, gebrühten Küchelen oder gebackenen Kränzen, ſchön belegt zu Tiſche gegeben.

34. Holder im Winter als Gemüs zu kochen.

Der Holder (Flieder) zwar gemein, iſt jedoch eine geſunde Speiſe, und überdies immer im Ueberfluß vorhanden. So kann der Holder auch für den Winter getrocknet und in reinem Papier in Schachteln aufbewahrt werden. Nimm nämlich reinen Holder, beere ihn

ſchön rein von den Stielen ab, mache von groſſen Papierbogen Formen und thue die Beere aber nicht zu viel aufeinander hinein. Trockne ſie einige Tage hintereinander, entweder auf einer heiſſen Herdplatte oder in einer Bratröhre, worunter kein Feuer mehr iſt, oder lege ſie oben auf einen gewöhnlichen Ofen oder in einen Backofen, doch immer nur bey gelinder Wärme, weil er ſonſt auslauft und nicht gut wird. Er wird mittlerweile öfter gewendet und geſchüttelt, damit aller gleichaus trocken wird. Hat er ſo 3—4 Tage gewelkt und ausgedünſtet, dann muß er erſt wieder ganz kalt ſeyn, ehe er aufgehoben wird, ſonſt würde er grau und ſchimmlich werden, deshalb muß er auch an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Zum Gebrauch wird dieſer gewelkte Hollunder mit Wein und Waſſer, ausgeſteinten und wie vorhin gezeigt, gewiegten, gedörrten Zwetſchken, mit Zucker und Citronenſchalen zugeſetzt. Hat er eingekocht, ſo wird er mit in viel Schmalz geröſteten Würfeln von Semmeln, vor dem Anrichten vermiſcht, dann angerichtet, und endlich mit einem Gitter oder Kranz von geſtoſſenem Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben. Sparſamer wird er dann gekocht, wenn man ihn mit Milch zuſetzt, einen Löffel voll Mehl mit Milch daran rührt, nebſt einem Stück Butter mit oder ohne Zucker mitkochen läßt. Nur muß man recht ſorgfältig das Anbrennen zu verhüten ſuchen.

35. Aepfel à la Suisse.

Für zwey Kreutzer ſchöne Mundſemmeln werden dazu genommen, die Rinde abgerieben, aus dem Uebrigen aber dünne, runde Schnitten gemacht, auch kann man hiezu Zucker= oder Ulmerbrod nehmen und dieſes in ſchöne, dünne Schnitten ſchneiden. Dann ſtreicht man ein Auflaufblech Finger dick mit ganz friſcher Butter, überlegt dieſe ganz mit den Schnitten und wo dieſe nicht zureichen, lege ein kleines Stück Semmel oder Zuckerbrod in den Zwiſchenraum und auch auf den Rand des Auflaufbleches, damit ja keine Stelle leer bleibe. Dann werden 6—8 groſſe, gute Borsdorfer Aepfel geſchält, fein wie zum Aepfelbrey geſchnitten, Zucker und Zimmt darauf geſtreut und recht durcheinander geſchüttelt. Von dieſen geſchnittenen Aepfeln wird dann eine ſtarke Handvoll auf die Schnitten gedrückt, friſche Butter darauf geſchnitten, wieder eine Lage Aepfel feſt aufgedrückt und wieder Butter dazu gethan, und ſo fort gemacht bis die Aepfel alle — was Hauptſache iſt — feſt eingedrückt ſind, daß die Schnitten eben werden. Oben darauf muß Butter gethan, ein reines, weiſſes Papier in der Gröſſe der Form mit Butter geſchmiert und alles damit zugedeckt werden. So muß Alles eine ſtarke Stunde lang im Backofen, oder in einer Bratröhre auf einem kleinen Dreyfuß backen, wobey die Form öfter gedreht werden muß, weil

es bekanntlich hinten in der Röhre immer heiſſer als vorne iſt. Iſt es auf dieſe Weiſe ausgebacken, ſo wird, ehe es umgeſtürtzt angerichtet wird, auſſen herum in das Blech ein Glas Kirſchen= oder beſſer Himbeerſaft gegoſſen und das Blech, damit ſich der Inhalt ablöſe, geſchüttelt. Sodann bleibt es noch ein wenig ſtehen, zuletzt wird das Papier weggenommen, die Speiſe auf einen darüber gedeckten Teller umgeſtürzt, oder ein Auflaufblech mit Zucker oder mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben. Dieſe Speiſe ſieht, beſonders mit Himbeerſaft, eben ſo ſchön aus, als ſie gut iſt, und kann als zweyte Gemüsplatte ſervirt werden.

36. Friſche Morcheln als Gemüs.

Zu dieſen nimmt man die größten Morcheln, waſcht ſie, ſchneidet das Weiſſe und die Stiele weg, ſiedet ſie in Salzwaſſer ſo lange als ein Paar harte Eyer, und legt ſie dann in kaltes Waſſer. Aus dieſem genommen, drückt man ſie feſt aus und ſchneidet ſie in runde, dicke Scheiben. Inzwiſchen läßt man zu einer Handvoll Mehl ein groſſes Stück Butter zergehen, wiegt Peterling und Schalottenzwiebel, dünſtet die Morcheln mit den Zwiebeln und dem Peterling im Butter, thut ſo viel Mehl dazu als man zwiſchen fünf Finger faſſen kann, würzt ſie mit Salz und Muskat=Blüthe, läßt das Mehl mit anziehen, gießt gute Fleiſchbrühe daran, läßt die Morcheln

recht einkochen und gibt ſie dann mit Kalbs-Karminaden, gebackenen Prieſeln, gebackenen Kalbsfüſſen oder einer ſonſt gefälligen Fleiſch-Auflage auf den Tiſch.

37. Eingemachte Bohnen.

Wie die Bohnen für den Winter eingemacht werden, iſt weiter unten in dem verſchiedenen Haushaltungs-Gegenſtänden gewidmeten Abſchnitte beſchrieben. Sind dieſe mit Salz eingemacht wie gezeigt worden, ſo werden ſie über Nacht in lauwarmes Waſſer gelegt, am andern Morgen mit einem Schaumlöffel leicht herausgenommen und gleich ohne Salz ſiedend zugeſetzt. Dieſes Waſſer wird nach einer Stunde, weil es übel riecht, abgegoſſen und wieder friſches, ſiedendes Waſſer darüber gethan, mit dieſem aber gekocht bis ſie weich ſind. Dann gießt man ſie in einen Seiher, ſchwemmt ſie mit kaltem Waſſer recht ab, und läßt ſie ablaufen oder drückt ſie leicht aus. Inzwiſchen wird Butter oder gutes Schmalz heiß gemacht, die Bohnen hineingethan, Peterlingkraut, Zwiebeln und abgeſtreiftes Bohnenkraut zuſammen fein gewiegt und mitgedünſtet, dann ein Löffel voll fein aufgeriebene, ſchwarze Brodrinde darüber geſtreut, und wenn das Brod eine kurze Zeit mitgedünſtet hat, mit guter Fleiſchbrühe auch Bratenbrühe aufgegoſſen, gepfeffert und ſo wieder recht eingekocht, daß ſie nur wenig dicke Brühe haben. Man kann abgebräuntes Hammelfleiſch, Bratwürſte, oder geräucherte

Fleiſchgattungen kalt und warm, auch grillirte Rehbruſt als die ſchmackhafteſte Auflage dazu geben. Wer es liebt, kann weiſſe Bohnenkerne über Nacht einwäſſern, dieſe in Salzwaſſer weich ſieden, und ſie vor dem Anrichten unter die eingemachten Bohnen miſchen.

38. Weiſſe Rüben mit ſüſſem Rahm.

Man nehme kleine weiſſe Rüben, ſchäle ſie und ſchneide groſſe Würfel oder ſchöne gleiche Schnitze daraus, dieſe ſiede man in Salzwaſſer ganz weich. Dann laſſe man 3 — 4 Loth Butter zergehen, und mit einem Kaffeelöffel voll ſchönſtes Mehl nur anlaufen, gieſſe den vierten Theil einer Maas guter Milch, oder beſſer ſüſſen Rahm dazu, thue wenig Salz und Muskatnuß hinein, und laſſe es wieder einige Mal aufkochen. In dieſe Miſchung bringt man die Rüben, und hat alles miteinander aufgekocht, ſo werden 2 — 3 Eyergelb mit einigen Löffeln voll ſüſſen Rahm verkleppert und daran gerührt, das Gemüs aber nicht mehr aufgekocht, ſondern gleich auf einen warmen Teller oder in eine erwärmte Schüſſel angerichtet. Dieſes Gericht kann als beym Nachtgemüs zum Abendeſſen dienlich mit gebackenen Auflagen, Fiſch-Karminaden oder mit Paſtetchen gegeben werden.

39. Gut gekochtes Sauerkraut.

Lege in einen Tiegel zuerſt ein Stück Gänſefett oder gutes Schweinſchmalz oder auch recht

gute Butter und Zwiebel, ſodann die Hälfte von dem Sauerkraut, welches zum Kochen beſtimmt iſt. Auf dieſes lege ein Stück Schweinefleiſch, wieder geſchnittene Zwiebel und die andere Hälfte Sauerkraut, gieſſe dann darüber den vierten Theil einer Maas rothen oder weiſſen Wein, halb ſo viel kaltes Waſſer, thue Salz und Pfeffer hinzu, und laſſe das Ganze unausgeſetzt kochen. Wenn das Fleiſch weich iſt, wird es herausgelegt, das Kraut mit wenig Mehl aufgeſtaubt, oder ein Stück Schmalz heiß und mit einen Löffel voll weiſſem Mehl gelb gemacht. In dieſem wird eine Handvoll geſchnittene Zwiebel mitgedünſtet, und das Gedünſte ſiedend heiß an das Kraut gethan, dann wird dieſes umgerührt, ein wenig Fleiſchbrühe und Wein hinzugegoſſen, ſo noch eine Stunde gekocht und hernach angerichtet. Vor dem Anrichten kann man einen in Schnitze getheilten Borsdorfer Apfel, oder wenn es die Jahreszeit erlaubt, einige friſche reife Zwetſchken mitkochen, doch iſt dieſes nicht für einen Herrſchafts-Tiſch, für einen ſolchen muß das Kraut mit gebranntem Zucker glänzend gemacht, und mit viel rothem Wein gekocht werden. Hiezu ſind Rebhühner die beſte Auflage, oder ein auf italieniſche Art zubereiteter Hecht. Das Schweinefleiſch muß gleichfalls auch für den Herrſchafts-Tiſch wegbleiben, oder es wird mit Häring, wie es bey den Braten angezeigt worden, dazu gegeben.

40. Sauerkraut mit Stockfiſch.

Das Kraut wird wie oben gemeldet mit Wein gedünſtet, nur bleibt hiebey jede Obſtgattung weg. Inzwiſchen nimmt man 2—3 Bund Stockfiſch, reinigt dieſen von Haut und Gräten, ferner einen Häring, waſcht ihn, zieht ihm die Haut ab, grätet ihn aus und wiegt ihn nebſt 2—3 Zwiebeln. Dann nimmt man eine Platte, ſchmiert ſie mit Butter und läßt ſie ſtehen. Unterdeſſen nimm 5—6 Loth Butter und röſte in dieſer eine kleine Handvoll Semmelbröſeln, dünſte zuletzt das Gewiegte ſammt dem Stockfiſch damit, und belege die Platte mit Sauerkraut, dann mit dem Stockfiſch, gedünſtetem Häring und Zwiebel, auf dieſe wieder eine Lage Kraut, Häring, Stockfiſch und Zwiebel, und fahre ſo fort bis alles mit 2—3 Lagen aufgegangen iſt. So aufgeſchichtet laſſe es noch eine halbe Stunde in einer Bratröhre oder in heiſſer Aſche ſtehen, und belege es nach dieſem als ein Faſttaggemüs mit gebratenem Häring.

Um die Häringe zu braten müſſen ſie aufgeſchnitten, ausgenommen, und ſodann 2—3 Tage, je nachdem ſie alt oder neu ſind, in Waſſer gelegt und alsdann über Nacht am Schwanz aufgehängt und ſo getrocknet werden. Dann ſchmiert man einige Bogen reines weiſſes Papier auf einer Seite mit Butter, formt daraus, wie zum Bisquit, eine Bratpfanne, ſtellt dieſe auf einen Roſt auf ſchwache Kohlen, legt die Häringe ſogleich hinein und bratet ſie lang-

ſam ſchön gelb. Unterm Braten kann man ſie öfter mit Butter beſtreichen und öfter umwenden, damit ſie von beyden Seiten ſchön gelb werden. Wer die ſcharfe Soos im Papier liebt, kann auf einem warmen Teller die Papierform mit auftragen.

41. Hopfenkeime als Gemüs.

Die Hopfenkeime werden, wenn ſie noch klein ſind, gebrochen, in warmem Waſſer rein gewaſchen oder rein geſchabt, dann unten abgeſchnitten und in Salzwaſſer geſotten bis ſie faſt weich ſind, nachher kalt abgeſtößt und abgegoſſen. Vorher ſchon mache eine gute Butterbrühe, koche in dieſer junge in Viertel geſchnittene Tauben, oder ein Paar Kalbspricſeln, oder nur Kalbfleiſch eine gute halbe Stunde. Vor dem Anrichten gieſſe die Soos durch einen Seiher an den Hopfen, laſſe ihn nebſt der dazu gewählten Fleiſchgattung noch kochen, und gib ihn mit Muskatblüthe oder Muskatnuß auf den Tiſch. Das Fleiſch kann man auch gänzlich weglaſſen, ihn ohne dieſes kochen und dagegen über einen Fleiſchkuchen oder Hirnpolſter anrichten, nachdem die Brühe vorher mit Eyergelb angerührt worden. Beym Kochen kommt es ſtets darauf an, ob man ſparen will oder ſparen muß. Iſt der Hopfen dick genug eingekocht, ſo kann man ihn mit gebackenen Eyern oder mit gebackenen Schnitten, auch mit Bratwürſten belegt geben. Er iſt ein ſehr geſundes Abendeſſen, beſonders mit Kalbfleiſch oder Tauben.

42. Gebackene Storzeneri= oder Schwarz=Wurzel.

Von dieſer Wurzelgattung ſind die jüngſten die ſich gerne brechen laſſen, zum Kochen immer die tauglichſten, zum Backen hingegen kann man die Stärkern anwenden. Dieſe werden geſchabt, und in Eſſig und Waſſer oder in Mehl und Waſſer gelegt, damit ſie weiß werden. Sind alle rein geputzt und zugeſchnitten, dann werden ſie in Salzwaſſer weich geſotten und auf ein Tuch oder in einen Seiher gegoſſen, daß das Waſſer davon ablaufe. Inzwiſchen macht man einen Brandteig oder gebrühten Teig, tunkt ſie darin um, backt ſie im Schmalz gelb und macht eine Krebsſoos oder eine braune Faſtenſoos darüber, dann iſt es Faſtenſpeiſe. Eben ſo können Spargeln gebrochen, gebrüht, gebacken und mit guter Butter-Soos gegeben werden.

43. Italieniſche Erdtoffeln, Artiſchoken, Erdbirn genannt.

Die kleinen Erdtoffeln bleiben ganz, werden aber wie die größern zweymal heiß gewaſchen, geſchält und dann in Würfel geſchnitten. Nun brenne Butter mit Mehl hellgelb, und fülle dieſes mit Jus oder guter Fleiſchbrühe auf, thue Salz, Muskatnuß oder Muskatblüthe dazu und laſſe es zuſammen eine halbe Stunde kochen. Jetzt nimm die Erdbirn aus dem

heiſſen Waſſer dazu und laſſe ſie mitkochen bis ſie weich ſind. Sind ſie fertig, ſo werden ſie mit Eyergelb angerührt auf den Tiſch gegeben. Am beſten ſchmecken hiezu Tauben, doch darf dieſe Speiſe nicht ſtark gewürzt werden. Als Auflage werden gebratene Kalbs- oder Rindszungen, oder gebackene Kälberfüſſe gegeben.

44. Gefüllte Erdbirn (Kartoffel).

Wenn ſchon die Erdbirn unter die gemeinſten Speiſen gezählt werden, ſo können aus dieſen doch die verſchiedenartigſten Speiſen und ſogar Gerichte für Herrſchafts-Tafeln zubereitet werden. Die folgende Weiſe aus Kartoffeln ein leckeres Gericht zuzubereiten gehört unter dieſe.

Nimm groſſe runde Erdbirn und ſchneide, wenn ſie nicht von einerley Gröſſe ſind, ſie möglichſt gleich, ſchäle ſie, ſchneide oben einen Deckel und unten ein Blättchen ab, daß ſie ſtehen bleiben, waſche ſie ab und ſtelle ſie in einen Seiher zurück, wenn, was beſſer iſt, die Fülle nicht ſchon vor dem Schälen hergerichtet würde, denn die Erdbirn entfärben ſich gerne, und werden, wenn ſie zu lange im Waſſer gelegen, im Dünſten nicht mehr ſchön gelb. Nun verkleppert man ein Paar Eyer, ſalzt ſie und backt dieſe in Schmalz, doch ſo, daß dieſe ja nicht zu braun werden. Ferner werden Schalotten geſchält, einige Stückchen ausgegräteten Häring oder 2 Loth geputzte und ausgegrätete Sardellen genommen, die Eyer ſammt der vom Backen übri-

gen Butter und den andern Sachen noch heiß auf 3 — 4 abgeriebenen Semmelſchnitten gethan und alles nebſt ein wenig Citronenſchalen recht fein gewiegt; wer es liebt, kann auch etwas Peterſilie dazu nehmen. Nun kommt alles in eine Schůſſel und wird mit ein wenig ſůſſem Rahm oder blos mit Eyerweis angerůhrt, gepfeffert, die Erdbirn damit ausgefůllt und der Deckel mit einem kleinen Hölzchen darauf befeſtiget. Dann wird Butter oder Fett von einer guten Jus in einem Tiegel mit einem Kohlendeckel heiß, doch nicht braun, gemacht, die Erdbirn eine an die andere darein geſtellt, wohl zugedeckt, ein Paar Löffel voll Brůhe dazu gethan, mit ein wenig Salz beſtreut und immer mit einem in Butter getauchten Pinſel geſchmiert und übergoſſen. Inzwiſchen macht man eine Butterſoos mit Citronen und Gewůrznelken, iſt dieſe kurz dick eingekocht, ſo werden die Erdbirn auf ein Teller geordnet und die Soos darüber angerichtet. Man kann die Erdbirn auch mit Farce jeder Art füllen, in einer Krebs-Sooſe geben, und die Erdbirn mit geſpaltenen Krebsſchwånzen beſtreut, auftragen. Es iſt immer eine Gaſtſpeiſe und bedarf anſtatt der Auflage nur einen Kranz, Blumen oder Sterne von Butterteig.

45. Kaſtanien-Brey.

Schäle 2 Pfund friſche Kaſtanien ſauber, reibe ſie auf dem Reibeiſen, mache eine Maas

gute Milch ſiedend, thue zwey Loth Butter darein, rühre die geriebenen Kaſtanien dazu und laſſe ſie darin aufkochen. Dann rühre zwey Eyergelb mit ein Paar Tropfen ſüſſen Rahm ab, thue dieſes unter den Brey, laſſe ihn noch kochen bis er ſich am Boden gelblicht anhängt, richte ihn an, ſtelle das Geſchirr auf heiſſes Waſſer bis der Brey eine glatte Haut hat, beſtreue ihn mit Zucker und brenne eine ſchöne Glaſur mit einer glühenden kleinen Schaufel oder einem Schmalzſtecher, darauf. Man kann ihn anſtatt zu zuckern auch ſalzen, und mit in Schmalz geröſteten Semmelbröſeln geſchmelzt auftragen. Wer es liebt, kann den ſüſſen Brey mit Citronenſchalen oder Vanille kochen; ſüß iſt er theils an ſich ſelbſt, theils wird er es durch Aufbrennen mit Zucker.

46. Aepfel-Würſtle.

Hacke oder wiege rein geſchälte, geputzte Aepfel klein. Zu 12 Aepfeln nimm 4 Loth abgeſchälte Mandeln, nebſt der Schale von einer halben Citrone und dünſte die Aepfel in etwas Butter. Röſte eine halbe geriebene Semmel in heiſſem Schmalz, aber ja nicht braun, thue die Mandeln und etwas Zucker und Zimmt dazu, dann mache Schmalz heiß, tunke einen Blechlöffel in Schmalz, daß ſich die Aepfel ablöſen, lege von dem Angerichteten länglichte Würſtle in das Schmalz und backe ſie wenig. Inzwiſchen nimm viel Zucker, etwas Wein oder auch nur Waſſer, ein wenig Citronenſaft, und

laſſe dieſes zu einer Sulz ſieden bis es ſich ſpinnt, lege die Würſtle darein, laſſe ſie darin aufſieden, daß ſie überall glänzend werden, wende ſie öfter um, und gib ſie, wenn ſie fertig ſind, mit fein gewiegtem Citronat beſtreut zu Tiſche.

47. Wörſing-Würſtle als Gemüſe oder in Suppen.

Hiezu kann man blos abgebrühte und z. B. beym Füllen des Wörſings übrig gebliebene Blätter verwenden, welche man abſchwemmt, feſt ausdrückt und mit einer Zwiebel und etwas Peterling fein wiegt. Alsdann röſtet man eine Handvoll Semmelbröſeln von Milch- oder mürbem Brod gelb in Butter, thut dazu den gewiegten Wörſing mit Muskatnuß oder Muskatblüthe und Salz, oder nur Salz und ein wenig Pfeffer, nebſt zwey bis drey Löffel voll ſüſſen Rahm und rührt ihn mit zwey Eyern und einem Dotter recht ab, ſtreicht das übrige Eyerweiß auf einen Holzteller, macht mit einem Löffel von dem Gerührten länglichte Würſtle, beſtreicht dieſe mit dem Eyerklar und backt ſie aus dem Schmalz gelb.

In Suppen von gebähten Schnitten aufgekocht oder eigens eine Butterbrühe dazu gemacht, gibt man dieſe Wörſing-Würſtle entweder als Suppe oder als Gemüs zu Tiſche.

48. Rothe Rüben als Gemüs.

Die hiezu erfoderlichen rothen Rüben (Randig) werden wie die weiſſen geſchält, dann in

Würfel geſchnitten und gewaſchen. Iſt das Waſſer davon in einen Seiher abgelaufen, ſo werden ſie mit wenig geſalzenem Waſſer ſchnell und kurz, aber ja nicht weich geſotten und das Waſſer davon abgegoſſen. Inzwiſchen wird Butter heiß gemacht, die Rüben aus dem Seiher in welchem das Waſſer abgelaufen darein gelegt, dieſe mit wenig Pfeffer und Salz beſtreut und ſo öfter aufgeſchüttelt gedünſtet, dann mit Semmelbröſeln oder Mehl überſäet, welche ein wenig mitgedünſtet werden, und Jus oder gute Fleiſchbrühe und ſaurer Rahm daran gegoſſen, und ſo vollends aufgekocht, ohne ſauren Rahm gekocht, werden ſie mit Gries anſtatt mit Mehl überſäet.

49. Schatron-Gemüs.

Nimm kleine weiſſe und ſchöne groſſe gelbe Rüben von hochgelber oder Orange-Farbe, ſchäle ſie rein ab, ſchneide ſie in Platten, ſtich dieſe mit einem Ausſtecher aus und blanſchire ſie ab. Nimm dann ein rundes Kaſſerol, belege es mit fein geſchnittenen Speckplatten, und auf dieſe bringe die ſchön ausgeſchnittenen Platten von den gelben und weiſſen Rüben. Inzwiſchen muß recht gut gekochter Spinat nebſt recht guten Frikaſſee von Kalbfleiſch oder Kalbsprieſeln hergerichtet ſeyn. Auf die im Kaſſerol geordneten Rüben wird der Spinat gethan, doch ſo, daß er auf der Seite höher, in der Mitte tiefer liegt, in die Spinatgrube fülle das Frikaſſee und drücke alles dieſes wohl ein. Bringe dann

auf den Spinat neben herum eine doppelte Reihe von gelben und weiſſen Rüben, und gieſſe nicht viel aber recht gute Jus=Soos daran. So laſſe es in einer Bratröhre dünſten bis der Speck unten anfängt wohl gelb zu werden, ſtürze es ſodann auf eine warm gemachte Schale, nimm den Speck davon, gieſſe ein wenig gute Wurzelbrühe darüber, ſtreue etwas geſtoſſene Muskatblüthe darauf und gib es ſtatt einem Gemüs zu Tiſche. Die Schönheit dieſer Speiſe gibt ihr das Recht auf Herrſchafts=Tafeln zu ſtehen.

50. Melonen=Mus.

Nimm eine recht feine Melone und hänge ſie, wenn es die Zeit erlaubt, an einem am Stiel feſt gemachten Band 3—4 Tage lang in die Sonne, dann ſchäle ſie ab, nimm das Netz ſammt den Kernen heraus und ſchnitzle die Melone in länglichte Schnitze, welche ſo fein wie die zu einem Apfelbrey beſtimmten Aepfelſchnitze ſeyn ſollen. Die ſo hergerichtete und geſchnitzelte Melone wird nebſt einem Glas Wein und viel geſtoſſenem oder ganzen Zimmt und geſtoſſenen Nelken in einen reinen Tiegel auf Kohlen geſetzt und öfter mit einem ſilbernen Löffel umgerührt. Iſt die Melone zum Brey verkocht, dann wird (iſt die Melone klein) 2—3 Eßlöffel voll geſtoſſener oder aufgeriebener Zwieback hinzugethan und mitgekocht bis der Brey dick iſt und keine Brühe mehr hat, der alsdann mit geſtoſſenem Zimmt und Zucker überſtreut zu Tiſche gegeben wird.

51. Birn-Mus.

Die geſchälten Birn ſchneide in 6 Theile und thue das Kernhaus mit den Kernen heraus; dann mache recht friſches Schmalz heiß, lege die Birnſchnitze darein und laſſe ſie, oft aufgeſchüttelt, zugedeckt dünſten, aber ja nicht braun werden. Hiezu füge noch geſchnittene Citronenſchalen, etwas ganzen Zimmt, ein Paar Gewürznelken nebſt einem Glas Wein und laſſe ſie weich kochen, ſodann treibe ſie mit dem Kochlöffel durch einen Seiher, laſſe das Durchgetriebene noch einmal aufkochen und gib es mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche. Als Auflage hiezu ſind Pfannenkuchen und Omeletten einfacher Art recht gut, auch gebrühte Kücheln.

52. Saubohnen.

Löſe die Körner aus den Schoten, ſiede die erſtern in einem großen Tiegel oder Hafen, in welchem ſie hinlänglich Raum haben, ſo lange in Salzwaſſer bis ſie weich ſind, gieſſe ſie ab, laſſe ein Stück Butter zergehen und wiege indeſſen Schalottenzwiebel und Peterlingkraut recht fein, welches zuſammen in den Butter gethan wird, und zuſammen ein wenig dünſten muß. Hierauf werden die Bohnen nebſt einem Stück rohen Schinken und etwas Pfeſſer hineingethan, welche zugedeckt fortdünſten, mitunter aber öfter geſchüttelt werden ſollen, um dem Anhängen der Bohnen vorzubeugen. Hängen ſie ſich demungeachtet an, ſo wird etwas Fleiſchbrühe dazu

gegoſſen, doch ſchmackhafter werden ſie ohne Brühe. Vor dem Anrichten wird der Schinken heraus genommen und zu anderm Gebrauche beſeitiget, die Bohnen aber mit einer Auflage, als: gebratene Zungen, Karminaden, gebackene Leber und dergleichen zu Tiſche gegeben.

53. Zelleri als Gemüs.

Wenn die Zelleri ſauber geſchabt, alles kleine davon geſchnitten und abgewaſchen iſt, macht man nach der Gröſſe der Wurzel 4—6 Stücke aus ihr, ſiedet dieſe dann in Salzwaſſer, jedoch nicht ganz weich, röſtet auf 4 Zelleri in einem Stück Butter eines Hühnereyes groß einen Kochlöffel voll vom feinſten Mehl, rührt dieſes mit Fleiſchbrühe oder Jus an, thut Salz und Muskatnuß ſammt etwas Pfeffer dazu, und läßt die Zelleri vollends darin auskochen. Mit grillirtem Geflügel, gebackenen Hühnern oder Kälberfüſſen belegt, iſt dieſes Gemüſe recht gut.

54. Gefüllte Artiſchoken.

Fünf und zwanzig abgeſottenen Krebſen dreht man die Schweife und Scheeren aus, ſiedet dieſe im Salzwaſſer, bricht ſie aus, und wiegt dieſe mit 12—18 geputzten und abgebrühten Morcheln recht zart. Dann wird der vierte Theil einer Kreutzer Semmel in Milch eingeweicht, das Gewiegte ſammt der ausgedrückten Semmel nebſt Salz und Muskatnuß in eine Schüſſel gethan und mit 4 Eyergelb angerührt.

Während dem werden die Krebsſchalen fein geſtoſſen, in ¼ Pfund Butter geröſtet, 2 Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe dazu gegoſſen, damit aufgekocht, und dann durch ein Tuch oder enges Sieb geſchüttet. Von der warmen Krebsbutter müſſen 2 gute Eßlöffel voll an das Gefüll gerührt werden. Dieſe Quantität reicht für 6 Artiſchoken zum Füllen aus. An den Artiſchoken müſſen, wenn ſie geputzt ſind, die Stiele erſt abgeſchnitten ſeyn; dann die Blätter wegen dem Stachel ein wenig geſtutzt und die Artiſchoken ſelbſt im Salzwaſſer ſo lange geſotten werden, bis man die Herzblätter herausziehen kann. Dann zieht man alle innern Blätter heraus, und nimmt mit einem kleinen Löffel alles Haarige oder den Samen auf dem Boden rein aber vorſichtig, daß der Boden oder Käs ganz bleibt, weg. Dann wird die Artiſchoke in lauem Waſſer ausgeſchwenkt und die Fülle in alle 6 zu gleichen Theilen geſtrichen, die gereinigten Blätter werden darauf geſetzt, und die Artiſchoken läßt man in Butter mit ein wenig Mehl, nur leicht geröſtet, anlaufen, thut gewiegte Citronenſchalen dazu, füllt mit der Krebsbrühe aus, läßt die Artiſchoken langſam auskochen und gießt über ſie die Sooſe.

55. Gefüllte Birn.

Gute, friſche Birn, jedoch nicht von der weichen Art werden geſchält, oben wird ein Deckel weggeſchnitten und die Birn ſorgfältig ausgehöhlt, damit ſie hübſch ganz bleiben. Dann

werden andere Birn zur Hand genommen, geſchält, in Schnitze vertheilt und das Kernhaus herausgenommen, die Birnſchnitzen aber klein gehackt oder gewiegt. Auf 12 Birn bereitet nun die Köchin von 1 Ey und 1 Dotter ein gutes Eingerührtes, unter welches ſo lange es noch klar iſt, die gewiegten Birn nebſt einigen ausgekernten mit Citronenſchalen vorher fein gewiegten Zibeben, Zimmt, Zucker und etwas fein gewiegte Mandeln kommen.

Während dieſes alles zugerichtet wird, müſſen die ausgehöhlten Birn ſammt den abgeſchnittenen Deckeln in Butter mit ein wenig Citronenſchälen, Zucker und Zimmt und rothen Wein ganz weich dünſten. Von dem Wein darf aber nur ſo viel hinzugegoſſen werden, daß die Butter ſich nicht ſchwarz färben kann, und die Deckel müſſen früher als die Birn herausgenommen werden, weil ſie ſonſt zerfallen. Sind die Birn weich, dann werden ſie gleichfalls herausgenommen, mit dem Gewiegten eingefüllt, die Platten aber mit einer Gewürznelke als Deckel darauf befeſtiget. Sie werden ſodann dergeſtalt, daß der Stiel in die Höhe ſieht, auf einen erwärmten Teller oder auf eine warme Platte geſtellt. Zu dem übrigen Wein wird noch friſcher Wein gegoſſen, und ein wenig Zuckerfarbe, Gewürz, Citronenſchalen, und wenn man ihn ſchön gefärbt will, ein wenig Tourneſol dazu gethan und alles dieſes zuſammen ſo lange eingeſotten bis es Faden ziehen läßt. Die Birn werden damit übergoſſen, mit

fein gewiegten Mandeln und Citronenſchalen beſtreut und mit dieſer kurzen Sooſe zu Tiſche gegeben.

56. Gebackene Aepfel.

Man ſchält ſchöne Borsdorfer Aepfel, ſchneidet oben eine Platte ab und höhlt die Aepfel aus. Schon den Tag zuvor müſſen Weichſeln ausgeſteint, mit Zucker, geſtoſſenen Zimmt und Nelken überſtreut werden und ſo über Nacht ſtehen. Dieſe ausgeſteinten Weichſel müſſen aus der Sooſe die ſie zurücklaſſen, herausgenommen und unter dieſe ein wenig Weinbeer, Citronenſchalen, auch wohl gewiegte Mandeln gemiſcht werden. Dieſe Fülle kommt dann in die Höhlung der Aepfel, auf welchen die abgeſchnittenen Platten, wie bey den Birnen, befeſtiget werden. Die Aepfel werden nun mit einem Pinſel oder einer Feder mit Eyerklar überſtrichen, mit Semmelbröſeln von fein geriebenem, weiſſen oder ſchwarzen Brod beſtreut, und dann Semmelfarb aus dem Schmalz gebacken. Sie werden mit Zucker und Zimmt beſtreut auf den Tiſch gegeben. Die zurück gebliebene gute Weichſelbrühe kann man zu Weichſelſooſe benützen, oder ſie mit Wein dick einſieden und beym Anrichten über die Aepfel gieſſen.

57. Gebackene Aprikoſen.

Recht ſchöne, groſſe Aprikoſen werden abgeſchält, ſchön in der Mitte getheilt und die Kerne herausgenommen. Nach dieſem nimmt

man kleinere, geringere Aprikoſen, und wenn dieſe gleichfalls geſchält und von den Kernen befreyt ſind, werden ſie mit recht fein gewiegten Citronenſchalen, Zucker, Zimmt und fein gewiegtem Citronat in einem recht reinen Tiegel auf Kohlen zu Brey gekocht. Iſt der Aprikoſenbrey erkaltet, ſo werden die groſſen Aprikoſen-Hälften damit gefüllt, dann zuſammengefügt und durch die Mitte um ſie zuſammen zu halten, ein fein geſchnitztes Hölzchen geſteckt. Vom ſchönſten Mehl wird mit Wein und etwas Zucker ein Teig bereitet, die Aprikoſen darin umgekehrt, ſchön gelb aus heiſſem Schmalz gebacken, das Hölzchen herausgezogen und mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben. Man kann die geſchälten und entzwey geſchnittenen Aprikoſen in obigem Teig auch ungefüllt backen.

58. Gebackene Pfirſich.

Die ſchönen, reifen Pfirſiche werden wie die Aprikoſen geſchält, mitten entzwey geſchnitten, die Kerne herausgelöſt und der Pfirſich noch etwas mehr ausgehöhlt. Inzwiſchen müſſen Roſinen (Zibeben) von den Kernen gereinigt, 1 — 2 Borsdorfer Aepfel fein geſchnitten und dieſe nebſt den Zibeben auch mit Weinbeeren und Citronenſchalen gekocht werden. Dieſe müſſen mit Zucker und Zimmt beſtreut und mit ein wenig fein gewiegten Mandeln gemiſcht werden. Die Pfirſiche beſtreicht man ganz leicht mit Eyerklar, füllt ſie mit dem obigen Gefüll, ordnet ſie

wieder zu ganzen Früchten, macht einen Teig vom ſchönſten Mehl, warmen Wein und Zucker und backt ſie im Schmalz, um mit Zucker und Zimmt beſtreut die gefüllten Pfirſiche zu Tiſche zu geben.

59. Weichſel-Würſtlen.

Schöne, reife Weichſeln werden ausgeſteint, dann die Brühe davon gethan. Sollen ſie aber recht gut werden, dann müſſen ſie gleichfalls ausgeſteint, aber über Nacht in geſtoſſenen Zimmt, Zucker und Nelken gelegt, die zurückgebliebene gute Brühe durch ein Haarſieb getrieben und aufbewahrt werden. Die Weichſeln werden mit Citronenſchalen gewiegt, dann ein wenig Semmelbröſeln in Schmalz geröſtet, einige Mandeln gleichfalls gewiegt, Zucker und Zimmt dazu gethan und mit 1—2 Eyer dieſer Teig angemacht, welcher dick bleiben muß. Aus dieſem werden in auf ein Brett geſtreute ſchwarzen Semmelbröſeln, Würſtlen oder eine Art kleiner, aufgeſetzter Fiſolen gebildet, und langſam, aus nicht zu heiſſem Schmalz gebacken. Sie dienen trocken als Zwiſchenſpeiſe oder als Nachtiſch, können aber auch mit einer Sooſe, wozu der Weichſelſaft mit Wein aufgefüllt, mit Citronen vermiſcht, und entweder wie bey den Aepfelwürſteln gezeigt, mit Wein eingeſotten und die Würſtel darin aufgekocht werden, oder man macht die Soos wie die beſchriebene Weichſelſooſe dazu.

Auflagen zu den Gemüſen.

1. Gebackene Hühner.

Hiezu kann man immer die kleinſten Hühner anwenden, beſonders wenn man ſie in vier Theile zerlegt, backen will. Sind die Hühner geſtochen und haben ſie ausgeblutet, ſo muß man ſie, ſo lange ſie noch warm ſind, ſogleich in reines, kaltes Waſſer legen, den Kopf aber nicht gleich in das Waſſer tauchen, weil ſie dadurch wieder etwas lebend werden. Eine Stunde nachher werden ſie aus dem Waſſer genommen, das kalte Waſſer wird ausgedrückt und die Hühner von allen Seiten in kochendes Waſſer getaucht, damit ſie nicht verbrüht werden. Hierauf müſſen ſie ausgenommen und innen und auſſen rein gewaſchen werden. Die abgehäuteten Füſſe werden geſchränkt oder abgeſchnitten und das Bruſtbein gebrochen. Nachher verſchneidet man die Hühner in Viertel oder tranſchirt ſie kunſtmäſſig, ſalzt ſie ein und läßt ſie eine halbe Stunde im Salze liegen. Inzwiſchen wird ein wenig Peterſil mit etwas Citronenſchalen gewiegt, eine Zwiebel geſchält und mit Gewürznelken beſteckt. Zu zwey Hüh=

nern wird eines Hühnereyes groß Butter heiß, aber ja nicht braun, gemacht, in dieſe werden die Hühner gelegt, das Gewiegte und die Zwiebel nebſt einigen weiſſen Pfefferkörnern und geriebene Muskatnuß oder geſtoſſene Muskatblüthe dazu gethan. Darin müſſen die Hühner dünſten, öfters aber umgeſchüttelt werden. Ehe ſie anfangen weich zu werden, ſchüttet man ein Glas Wein dazu, läßt alles zuſammen nur einmal aufkochen und legt die Hühner heraus. Nun nimmt man 4 Löffel voll des ſchönſten Mehls, rührt von der durch einen Seiher geſchütteten Soos das Mehl nach und nach an die an den Hühnern iſt, aber ſchön glatt, daß es keine Knollen gibt, nebſt 2 Eyergelb und dem Schnee von 3 Eyerweiß daran, und wenn es zu dick wäre, 2—3 Löffel voll Wein. In dieſem Teige werden die Hühner umgewendet und unter immerwährendem Schütteln im Schmalz ſchön gelb gebacken. Nach dem Backen läßt man die Hühner auf geſchnittenem Brod ablaufen und gibt ſie zu Karviol, zu Spargeln, zu jungen, gelben Rüben, zu Schwarzwurzel, kurz zu feinen Gemüſen als Auflage. Geſalzen wird der Teig nicht viel, weil es die Soos ſchon iſt. Will man ſie aber als Zwiſchenſpeiſe gebrauchen ſo kann man mehr Butter nehmen, beym Dünſten Mehl aufſtauben, nebſt dem Wein noch Fleiſchbrühe daran ſchütten, auf dieſe Art mehr Soos bereiten, und ſolche zu den Hühnern geſondert auftragen, dann aber Citronenſaft durch einen

Seiher an die Sooſe gedrückt und die Hühner mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut werden. Die Soos wird mit Eyergelb angerührt, die Eyer aber müſſen, wie dieſes ſtets geſchehen muß, mit ein Paar Tropfen Fleiſchbrühe vorher angerührt und die Soos durch einen Seiher daran gerührt werden.

2. Kälber-Füſſe.

Dieſe werden recht rein mit heiſſem Waſſer geputzt, damit ſie recht weiß werden und bleiben dann in heiſſem Waſſer eine Stunde liegen. Hierauf ſiedet man ſie in Salzwaſſer weich, beint ſie aus, ſchneidet ſie entzwey und die Klauen davon. Dann wird eine Frikaſſee-Brühe mit Wein gemacht, Mehl damit angerührt und 2—3 Eyer, die geſottenen Kälberfüſſe hinein getaucht und dieſe aus dem Schmalz zur Auflage gebacken. Man rührt auch zwey Hände voll Mehl mit lauwarmen Wein an, thut ein Ey groſſes Stück Schmalz, heiß gemacht, nebſt dem Schnee von 3 Eyer-Weiß dazu, wendet die Kälberfüſſe darin um und backt ſie langſam.

3. Fiſch-Karminaden.

Nimm eine Naſe oder Weißfiſch oder auch eine beſſere Art Fiſch als Karpfen, Hecht und dergleichen, ſchuppe und waſche den Fiſch, mache ihn vorſichtig auf, und nimm ihn ohne die Galle zu zerdrücken, ſorgfältig aus. Klopfe ihn ſo-

dann auf einem reinem Hackſtock oder Brett mit einem breiten Meſſer, ziehe ihm die Haut ab, theile den Fiſch der Länge nach von den Gräten und ziehe dem Fleiſch die Gräten aus, die groſſen Gräten, welche ſammt dem Kopf geſotten werden können, geben eine gute Brühe. Suche ſorgfältig alle Gräten auf und ziehe ſie aus dem Fleiſch, lege das Fiſchfleiſch auf ein Hackbrett und wiege es mit Peterling, Citronenſchalen und ein Paar abgeſchälten Schalotten durchaus ganz fein. Zu 2 Pfund Fiſch weicht man eine abgeriebene Kreutzer Semmel in Milch ein und bis dieſe weicht, wird von 4 Eyern ein Eingerührtes, aber wohl fett, gemacht, unter dieſes miſche das gewiegte Fiſch-Fleiſch, thue Muskatblüthe und Pfeffer dazu, ſalze es, drücke nachher die Semmel aus, thue dieſe auch zum Obigen und rühre alles dieſes noch mit 2—3 Eyern an. Dann werden viel Semmelbröſeln auf ein Brett geſtreut, ein voller Eßlöffel wird von dem Angerührten herausgenommen und Platten in Form der Karminaden davon gemacht, welche man auf jeder Seite in den Semmelbröſeln umkehrt und an dem einen Ende eine abgeſchälte Peterling-Wurzel anſtatt des Beins in dieſe künſtliche Karminaden ſteckt. Inzwiſchen laſſe in einer Bratpfanne, in einer Papierform oder in einer Omelettenpfanne viel Butter heiß aber ja nicht ſchwarz werden, lege die Karminaden, wenn ſie alle geformt und in den Semmelbröſeln umgewendet ſind, hinein, mache ſie auf jeder Seite

ſchön gelb und gib ſie gleich vom Backen her zu Tiſche, weil ſie ſonſt ſchnell zuſammen fallen und ihr ſchönes Anſehen verlieren. Bey dieſen Karminaden können die eingerührten Eyer wegbleiben und das Gewiegte ſammt der eingeweichten Semmel eine Viertelſtunde mit Butter gedünſtet, dann mit Eyern nach der Menge des Fleiſches angerührt werden, dann werden ſie gebacken, beym Auftragen mit gewiegten Citronenſchalen und Citronenſaft dazu gedrückt und mit grünem Peterling geziert, oder eine Jus-Soos oder Butterſoos mit Champignon dazu gegeben und auf beyde Arten als Zwiſchenſpeiſe aufgetragen.

4. Schnecken-Karminaden.

Siede 12—25 Schnecken in Salzwaſſer ſo lang wie ein Paar harte Eyer, ſtich ſie aus dem Häuſel heraus, ziehe die Schwänze ab, wirf dieſe weg, weil ſie die Speiſen bitter und ſchwarz machen, reinige die Schnecken, in 3—4 warmen Waſſern von dem Schleim, drücke ſie dann heraus und wiege ſie mit Peterſilkraut, Schalottenzwiebel, und ein wenig Citronenſchalen. Belegt man mit dieſen Karminaden Sauerkraut oder Bohnen, ſo darf man 2 Loth gewaſchene, ausgegrätete Sardellen dazu nehmen und recht fein mitwiegen, dagegen aber die Citronen weglaſſen. Inzwiſchen reibt man die Hälfte von einer Kreutzer Semmel und thut ſie zu dem Gewiegten, dann nimm 4 Loth Butter, laſſe ſie zergehen, thue

das Gewiegte ſammt den Semmelbröſeln dazu und laſſe alles zuſammen ein wenig dünſten. Sind keine Sardellen dabey, ſo darf Salz und Muskatnuß, beſſer Muskatblüthe dazu kommen, mit Sardellen aber darf der Teig nur ein wenig gepfeffert werden, dann mit 1 — 2 Eyern angerührt und zu Karminaden geformt werden. Dieſe beſtreut man auf jeder Seite mit Semmelbröſeln, backt ſie in vielem Butter ſchön gelb, wie die mit einer Papier-Kapſel in der Omeletten-Pfanne und begießt ſie während dem Braten fleiſſig. Auf dieſe Art können Karminaden von Leber, von Bratwurſt-Gehäck (Brät), auch von übrig gebliebenem Braten zubereitet werden, doch die Karminaden von Fiſchen, Krebſen und Schnecken ſind immer die vorzüglichſten. In alle wird eine Peterlingwurzel, um dadurch das Bein nachzuahmen, geſteckt, wem es beliebt. Aus obigen Teig kann man mit einem Weinglas oder einem Butterblumen-Ausſtecher kleine Kränze, Sterne und dergleichen ausſtechen. Mangelt es an der gehörigen Zahl Schnecken, ſo können ein Paar Kalbsprieſen geſotten und darunter gewiegt werden.

5. Krebs-Karminaden.

Waſche 25 Krebſe und ſiede dieſe in Salz-Waſſer ab, mache ſie hübſch aus den Schalen, lege die Schweife und die Scheeren bey Seite und bereite einen Krebsbutter aus den vorher ganz fein geſtoſſenen Schalen. Dann wird eine

zweyte Parthie Krebſe gereinigt und ihnen der Kopf abgehackt, daß die Galle davon kommt, dann zieht man den in der Mitte des Schweiſes liegenden Darm heraus und ſtößt die Schalen ganz fein, ſiedet die Schweiſe uno legt ſie zurück. In einen Topf wird nun über die Schalen eine halbe Maas recht gute Milch gegoſſen und dann läßt man die Milch auf gelinder Glut einige Stunde ſtehen, und wenn es ſeyn kann, über Nacht gerinnen oder ſtocken, und iſt ſie ganz geſtockt, ſo wird die Milch wieder durch ein Tuch gewunden und erſt alsdann durch ein Sieb getrieben. Dann legt man eine Kreutzer Semmel, von welcher die Rinde abgerieben iſt, in Milch und drückt ſie, nachdem ſie in dieſer geweicht hat, feſt aus, macht dann von 4—6 Eyern ein Eingerührtes in Krebsbutter, an welche, ſo wie es fertig iſt, die Semmel gerührt werden. Nun wiegt man die ausgemachten Krebsſchwänze mit etwas Muskatblüthe und Citronenſchalen recht fein, was zuletzt auch mit dem feſt ausgedrückten Krebs-Toppen geſchieht. Das Eingerührte und Gewiegte wird dann mit ein wenig Salz vermengt und aus dieſem Teig formt man, wie oben gezeigt, die Karminaden und ſteckt anſtatt des Beines eine Peterſilwurzel in dieſe. Dann werden ſie in der Krebsbutter umgekehrt, mit Semmelmehl beſtreut und in einer Papierkapſel die mit Krebsbutter beſchmiert, gethan. In dieſen kommen die Karminaden auf einem Roſt, unter welchen ſchwache Kohlen gelegt ſind,

und werden auf jeder Seite nur gelb aber ja nicht braun gebacken. Sie geben an Faſttagen eine ſchöne und gute Auflage, und werden auch an Fleiſchtagen zum Wörſing, zu weiſſen Rüben, zu Storzeneri (Schwarzwurz) und zu Karviol gegeben. Sollen ſie aber als Zwiſchenſpeiſe aufgeſetzt werden, ſo muß eine Brat-Pfanne dick mit Krebsbutter geſchmiert und über dieſe ein wenig ſüſſer Rahm gegoſſen werden, welches man bis auf ein wenig Soos wieder eintrocknen läßt. Dieſe Karminaden müſſen ſtets mit der Sooſe übergoſſen werden, dann kann man ſie mit den Krebseyern und gewiegten Piſtazien beſtreut zu Tiſche geben.

6. Gebackenes Lammfleiſch.

Hiezu iſt ein ſchönes, ſogenanntes Gradel oder Halsſtück, oder auch ein Rippenſtück von einem jungen Lamme erfoderlich. Die dabey befindliche Niere wird weggeſchnitten und das Fleiſch ſo zugehauen, daß es zu Hand dicken Karminaden wird. Dieſe müſſen heiß gewaſchen, oder eine Viertelſtunde in warmes Waſſer gelegt, dann ausgedrückt, geſalzen und gepfeffert, ſo hergerichtet bleiben ſie eine Stunde liegen, damit ſie ſchmackhaft werden. Nach Verlauf derſelben wendet man die Stücke in verklopften geſalzenen Eyern um, vermiſcht gutes, aufgeriebenes Semmelmehl mit ein wenig Salz, überſtreut die Karminaden damit, backt ſie ſangſam wie die Hühner aus dem Schmalz,

daß ſie ſchön gelb werden, und belegt mit dieſen Stücken des gebackenen Lammfleiſches ein Gemüs oder gibt ſie in Ermanglung eines Bratens, mit Peterſilkraut geziert und mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut, zu Tiſche. Zu Bohnen, jungen Kolraben, jungen Wörſing und Kartoffeln, geben ſie eine treffliche Auflage. Man kann auch ein ganzes vorderes Lammviertel in Stücke hauen und ſo backen. Iſt indeſſen das Fleiſch von einem ſtarken Lamm, ſo muß es vorher ein wenig in Butter gedünſtet, oder kurz abgeſotten werden.

7. Gebackene Kartoffel.

Runde, ſchön gleiche und mittelgroſſe Kartoffel werden gewaſchen, geſchält und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Inzwiſchen beſtreicht man eine Bratpfanne oder ein flaches Kaſſerol ſtark mit Butter, ſchneidet jede Kartoffel in der Mitte von einander und belegt das Geſchirr ganz dergeſtalt damit, daß alle Kartoffel auf die nämliche Seite zu liegen kommen. Hierauf ſalzt und pfeffert man ſämmtliche Kartoffel, deckt ein mit Butter beſtrichenes Papier darüber her und backt ſie dann in einer Bratröhre oder mit einem Deckel zugedeckt ſammt dem Papier auf ſtarker Glut. Sind ſie auf der einen Seite gelb, ſo nimmt man das Papier weg und wendet die Kartoffeln, damit ſie auch auf der andern Seite gelb werden. Um das Schwarzwerden der Butter zu verhüten, kann

man ein Paar Löffel voll Jus-Brühe oder Rahm oder etwas Zuckerfarbe hineinthun. Mit dieſen gebackenen Kartoffeln wird Sauerkraut auſſen herum garnirt, oder man gibt ſie zu ſauern Fleiſchſpeiſen.

Die Kartoffel können auch in Gansſchmalz gebacken werden, dann darf aber weder Rahm noch Zucker dazu kommen.

8. Kalbs-Prieſen.

Die Kalbsprieſen werden, nachdem ſie gewaſchen ſind, nur ſo lange als ein hartes Ey in Salzwaſſer geſotten, dann wird auf 2 Paar Prieſen 1 Ey verklopft und geſalzen. Sind die Prieſen fertig, dann ſchneide ſie der Länge nach von einander und die Gurgel nebſt der zähen Haut davon, und lege die Prieſen in die Eyer bis Schmalz heiß gemacht iſt. Nimm ſie hierauf Stück für Stück aus den Eyern, überſtreue ſie mit Semmelmehl, worunter Salz kommen muß, und backe ſie recht ſchön gelb aus dem Schmalz, ſo ſind ſie beſonders gut, (oder auch in dem Teig, wie bey dem Ochſen-Maul oder bey den Kälberfüſſen gezeigt, umgewendet und gebacken) zu Endivien, Schwarz-Wurz und Hopfen, zu ſolchen Gemüsarten können die Prieſen anſtatt dem ſieden, in Salz-Waſſer gleich mitgekocht werden, mit dem Fleiſch geſotten, und wenn man ſie backt muß man ſtets wohl Acht haben, daß ſie beym von einander ſchneiden nicht zerſetzt werden.

9. Grillirtes Geflügel.

Von einer Gans, von einer Aente, von einem Indian oder auch von einem Kapaunen kann man die übrig gebliebene Bruſt ſammt dem Bruſtbein der Länge nach durchhauen, und auch die Flügel und das vordere des Schlegels oder den ganzen Schlegel dazu nehmen. In dieſe übrig gebliebene Geflügelſtücke macht man nicht tiefe Einſchnitte, wie ein Gitter nach der Quere und nach der Länge, läßt Butter zergehen und beſtreicht mit einem Pinſel das Fleiſch ſtark mit dieſer Butter. Dann nimm aufgeriebene Semmel, Peterſil und einige geſchälte Schalotten, wiege ſie recht fein, miſche alles dieſes mit Salz und Pfeffer, und überſtreue das beſtrichene Fleiſch auf allen Seiten damit, dann backe es mit Schmalz in einer Omeletten-Pfanne auf jeder Seite gelb, was auch in einer papiernen Bratpfanne oder auf einem Roſt auf Kohlen geſchehen kann. Man kann dieſes auf einem Privat-Tiſch mit Salat oder Senf-Soos geben.

10. Gebackener Kalbsbraten.

Von dem übrig gebliebenen Kalbsbraten eines Schlegels oder groſſen Bugſtückes werden länglichte ſchöne Schnitten gemacht, und dann ein Brand- oder gebrühter Teig gemacht, oder wie bey den Kälberfüſſen beſchrieben worden, ein Teig angerührt. In dieſem werden die Braten-Schnitte umgewendet, im Schmalz ſchön gelb

gebacken, dann ein beliebiges Gemüs damit belegt. Man kann hiezu auch Schweinebraten vom Schlegel verwenden.

11. Erdbirn-Klöſe (Knöpfle, Knötel.)

Dieſe werden wie bey den Suppen-Einlagen beſchrieben worden, zubereitet, nur mit dem Unterſchiede, daß die geriebenen Kartoffeln erſt mit den Eyerdottern abgerührt werden, dann das Mehl und zuletzt der Schnee aus Eyerweiß dazu kommt. Der Teig wird ſodann beym Backen in länglichter Form eingelegt oder als Klöſe geformt, nur werden dieſe viel gröſſer als zu den Mehlſuppen gemacht. Sie ſind leicht und zu Faſtengemüſen am anwendbarſten.

12. Toppen-Nudel.

An ein Stück guten Butter von der Gröſſe eines Hühnereyes werden 2 kleine Eyer jedoch nur eines nach dem andern gerührt, Salz und etwas Muskatblüthe nebſt 2 Eßlöffel voll guten trocknen Toppen hineingethan. Dieſes muß zuſammen recht ſchaumig abgerührt und nach dieſem 2 Eßlöffel voll des feinſten Mehls dazu gethan werden. Aus dieſem Teig werden mit einem Löffel auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett Finger lange Nudeln geformt. Mit einer wird die Probe gemacht, ob ſie im Backen ganz bleibt. Iſt dieſes der Fall, ſo werden alle in die Pfanne gebracht, und die Nudeln unter beſtändigem Umſchütteln aus dem Schmalz ge-

backen. Sind ſie aber nicht haltbar, was gewöhnlich bey zu naſſer Toppen geſchieht, ſo muß noch etwas Mehl dazu gethan werden. An den Teig kann etwas fein geſchnittener Schnittling gethan werden. Zum Lattuken-Gemüs iſt dieſe Auflage beſonders zu empfehlen, weil dieſe Nudeln leicht und inwendig ganz hohl ſind.

13. Gebackener Polſter von übrig gebliebenem Fleiſch.

In den Haushaltungen bleibt manchmal von Fiſchen, Lebern, Nieren, Hirn oder Fleiſch etwas übrig, was noch beſſer als zu einem Domeſtiken-Eſſen verwendet werden kann. Hat man dergleichen Ueberreſte, ſo werden ſie kalt in hübſche Schnitten oder ſogenannte Strižel zertheilt, dieſe in verklopften Eyern umgewendet, mit Semmelbröſeln beſtreut, und dann aus dem Schmalz gebacken. Das Fleiſch von Geflügel, welches keine hübſche Stücke mehr gibt, kann man mit Citronenſchalen, Peterling, Schalotten und etwas Mark wiegen, mit in Milch eingeweichtem, dann ausgedrücktem Brod vermiſchen, ſalzen, mit Pfeffer und Muskatnuß würzen, mit 1—2 Eyer anmachen, der Länge nach formen, in Semmelbröſeln umwenden, und dann im Schmalz backen, was die ſogenannten Kapaunen-Würſtchen gibt. Iſt die Fleiſchgattung zu trocken, ſo muß man viel Mark oder Nierenfett mitwiegen, damit es leicht und ſaftig werde. Hat man aber kein Mark und kein Nierenfett, ſo kann man das Ganze ſammt

dem ausgedrückten Brod in ein wenig Butter dünſten, und dann erſt mit Eyern anrühren.

14. Krebs-Schnitten.

Für 4 Perſonen werden 25 Krebſe rein gewaſchen, geſotten, die Scheeren und Schweife aus den Schalen gelöst, der Magen und das Haarige weggeputzt und die ſämmtlichen Schalen recht fein geſtoſſen. Iſt der Mörſel klein, ſo iſt es immer beſſer die Schalen, damit ſie gleich fein werden, auf zweymal zu ſtoſſen. Aus dieſen wird ¼ Pfund Krebsbutter gemacht, und durch ein reines Tuch gewunden. Inzwiſchen nimmt man die Schweiſe und Scheeren, ein Stück übrigen Kalbsbraten oder eine Niere, etwas geſchälte Schalotten, ein wenig Peterſil und Citronenſchalen, wiegt alles dieſes recht fein und reibt ſodann ein halb Kreutzer Semmel dazu, würzt das Gewiegte mit Salz und Muskatblüthe und bringt alles in eine Schüſſel, von der Krebs-Butter werden 2 Loth zerlaſſen und daran gerührt. Dann muß ein reines Tuch mit Krebs-Butter geſchmiert, die Fülle hineingebunden und das Hineingebundene eine halbe Stunde in Salz-Waſſer zugedeckt geſotten werden. Dann läßt man es ablaufen und erkalten, ſchneidet mit einem Faden Schnitten davon, ſchmiert eine Papier-Bratpfanne mit Krebsbutter ein, beſtreut die Schnitten mit Bröſeln von mürbem Brod, ſtellt die Bratpfanne auf einen Roſt mit untergelegten Kohlen und backt die Schnitten auf jeder Seite, während dem ſie immer mit Krebs-

Butter übergoſſen werden müſſen, gelb. Beym Auflegen auf ein Gemüs oder auf einen Teller werden ſie mit den vorräthigen abgeſottenen Krebseyern überſtreut. Will man dieſe Schnitten als Zwiſchenſpeiſe geben, ſo können ſie auch ungebacken auf ein Teller oder auf eine flache Schüſſel gelegt werden, dann wird von den Krebsſchalen eine gute Sooſe mit Eyergelb gemacht, dieſe durch ein Tuch daran gegoſſen, angerührt, und dann werden noch mehr Krebſe geſotten, damit es an Schweifen nicht fehle, welche man der Länge nach theilt, und mit Muskatnuß gewürzt auf die Schnitten legt.

15. Lungen-Würſtlein.

Die Kalbslunge wird gewaſchen, geſotten und mit etwas Rindsmark oder Nierenfett nebſt ein Peterling, Schalotten und Citronenſchalen fein gewiegt. Dann wird eine Handvoll Semmelbröſeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu gethan und dieſes mit 3 — 4 Eyern angemacht. Hierauf wird das Angerührte mit einem Löffel zu kleinen Würſtchen geformt, in Semmelmehl umgewendet und im Schmalz gebacken oder der Teig wird in reine Bratwürſtdärme gefüllt, dieſe Würſtchen in halb Milch halb Waſſer geſotten, dann abgetrocknet und in Butter ſchön gelb gemacht. Man kann ſie zum Gemüs oder mit Senf geben. Auch in Netz gewickelt gebacken iſt dieſer Teig gut, nicht minder wenn man Morcheln daraus formt und dieſe gebacken zu eingemachten Kalbfleiſch gibt.

16. Hirn=Würſtlein.

Ein Stückchen Schweinefleiſch wird von der Schwarte befreyt und fein gehackt oder Bratwurſt=Gehäcke (Brät) genommen, mit gehacktem Rinds=Hirn vermiſcht, etwas ſogenanntes Keſſelfleiſch von Schweinen, nebſt Speck klein geſchnitten, Salz, Pfeffer, Majoran, Citronenſchalen und Zwiebel dazu gewiegt, ein wenig gute Fleiſchbrühe dazu genommen, alles recht abgerührt, dann in rein geputzte Därme oder in ein Netz gefüllt, geſotten und aufgetragen, oder dieſes Eingefüllte nach dem Sieden abgetrocknet, in Butter gebacken und dann kalt oder warm mit Salat gegeben.

17. Knopf zu Karviol.

Sieben Loth Butter werden mit 6 Eyerdottern ſchön abgerührt und in dieſes ungefähr 6 Eßlöffel voll geſottene und kalt abgeriebene Kartoffel gerührt, Salz und Muskatblüthe dazu gethan, das Weiſſe der Eyer zu Schnee geſchlagen und daran gerührt. Hierauf muß ein Kaſſerol oder Paſtetentiegel mit Butter geſchmiert, mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, mit dem Teig eingefüllt und ſo in der Röhre, ſchön hoch geſtellt, gebacken werden. Man kann anſtatt der Kartoffel auch 7 Loth Mehl nehmen und den Knopf ſieden, anſtatt ihn zu backen.

18. Gebackenes Ochſenmaul.

Nachdem das Ochſenmaul recht rein mit Salz abgerieben und mit heiſſem Waſſer drey=

bis viermal gewaſchen wurde, muß es eine halbe Stunde in Salzwaſſer ſieden. Dann wird es in ſchöne 3 Finger breite Stücke geſchnitten, in ein Kaſſerol Nierenfett oder geräucherter Speck gelegt, das Ochſenmaul ſo, daß ein Stück an das andere kommt, darauf gebracht, welches mit einer in zwey Theile zu halben Scheiben geſchnittenen Citrone, mit Nelken beſteckten halben Zwiebeln, Citronenſchalen, Pfefferkörner, dann mit 2 Lorbeerblättern und Wurzelwerk von allen Gattungen, nebſt Thimian und ganzen Ingwer, aber auf langſamen Kohlen, damit es ja nicht gelb werde, dünſten muß, ſpäter wird Fleiſchbrühe oder auch nur Waſſer hinzugegoſſen, und mit dieſem ſo lang, bis es weich iſt, gekocht. Nach dieſem muß es erkalten, die zurückgebliebene Soos aber wird zu irgend einer geringern Speiſe benützt. Hierauf wird folgender Teig angemacht: Die Köchin nimmt zwey Hände voll des ſchönſten Mehles, läßt Wein warm werden, macht ein Stück Schmalz ſo groß wie ein Hühnerey heiß, und rührt das Mehl erſt langſam mit dem Wein an, dann erſt gießt ſie das heiſſe Schmalz dazu, ſchlägt das Weiſſe aus 3 Eyern zu einem ſteifen Schnee und rührt dieſen zuletzt an Obiges, ſalzt dieſes nur wenig, trocknet die Stückchen Ochſenmaul mit einem reinen Tuche ab, wendet ſie in dem Teig um, und läßt ſie ſchön dunkelgelb in dem Schmalz backen. Dieſes gebackene Ochſenmaul dient zu vielen Gemüſen als Auflage. Auch zu ſüſſen Gemüſen, als:

gelbe Rüben, friſche Zwetſchken, Aepfel Prünellen, Aprikoſen, Birn, Aepfelſchnitzen, Weinbeergemüs und dergleichen, iſt dieſe Auflage wohl anzuwenden.

Mit dem nämlichen Teig kann man weich geſottene Kälberfüſſe, Hollunderblüthen und junge Tauben backen, nur muß das im Schmalz Gebackene während dem Backen immer geſchüttelt werden.

19. Gries-Würſtlein.

Nimm übrig gebliebenen Griesbrey oder bereite dieſen auf nachbeſchriebene Art zu einer Auflage auf ein ſüſſes Gemüs, weil ein ſolches bey Traktamenten meiſt nebſt einem zweyten auf den Tiſch geſtellt wird. Eine halbe Maas Milch muß in einer meſſingenen Pfanne geſotten und nebſt 4 Loth guten Butter recht aneinander gekocht werden. Unter beſtändigem Umrühren werden zwey kleine Hände voll Gries hinein geſäet und wie ein Brandteig unter beſtändigem Rühren ſo lange mitgekocht, bis ſich der Brey ablöst und recht dick iſt, dann wird er in eine reine Schüſſel gethan und Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben worden, dazu, nebſt ein wenig geſtoſſenen Zimmt und 2 Loth abgezogene fein gewiegte oder geſtoſſene Mandeln. Nach dieſem werden drey kleine, vorher in warmem Waſſer gelegene Eyer, eines nach dem andern an den Brey gerührt, der alsdann ſo ſtehen bleibt. Zuletzt wird friſches Schmalz heiß gemacht, und aus obigem Teig werden mit ei-

nem in Schmalz eingetauchten Löffel länglichte Würſtlein gemacht, in fein gewiegten Semmel-Bröſeln, und dieſe ſchön gelb, unter beſtändigem Schütteln aus dem Schmalz gebacken. Sind dieſe auf Brodſchnitten von Schmalz gehörig abgeloffen, ſo werden ſie mit Zucker und Zimmt beſtreut und das Gemüs mit ihnen garnirt. Weil das Schmalzgebackene, wenn viel Zucker dazu kommt, vor dem Ausbacken braun wird, und auch das Schmalz vom Zucker ſtark ſchäumt, mithin leicht Feuergefahr entſtehen könnte, ſo iſt es nothwendig, wenig Zucker in das Gebackene zu thun und es lieber nach dem Backen ſtärker mit Zucker zu überſtreuen. Zu Prünellen und überhaupt zu getrockneten Obſtgattungen Gemüſen ſind dieſe Grieswürſtlein oder Klöſe eine recht leichte und wohlſchmeckende Auflage. Wer in der Zubereitung derſelben noch nicht ſehr bewandert iſt, darf nie vergeſſen, dieſes ähnliche Backwerk mit einem Stück im Schmalz erſt zu probiren, ob es zuſammen hält. Da oft der Gries, wenn er zu neu iſt, läßt, anderer oft mehr ausgibt, ſo muß man, wenn der Teig zu feſt iſt, noch ein halbes oder ein kleines ganzes Ey daran rühren.

20. Mandel-Schnitten.

Stoſſe abgezogene Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer oder einigen Tropfen friſchen Waſſer recht fein, weiche eine abgeriebene, entzwey geſchnittene Kreutzer Semmel in Milch, drücke

ſie, wenn ſie weich iſt, in einem reinen Tuch, oder zwiſchen zwey reinen Holztellern aus, füge es zu den geſtoſſenen Mandeln nebſt ein wenig Zucker, geſtoſſenen Zimmt oder Vanille, rühre alles mit 2 Eyern recht aneinander und in dieſes ein nur wie ein halbes Hühnerey groſſes Stück zergangene Butter. Dann werden einige, von einer Semmel ſchön rund geſchnittene Schnitten genommen, dieſe in Wein oder Milch nur einmal hineingetaucht und gleich wieder herausgezogen und mit einem Löffel voll die Schnitten ſo, daß ſie hoch und ſchön rund ſind, überſtrichen. Das Aufgeſtrichene muß mit einem in Eyerklar getauchtem Löffel ſchön glatt gedrückt, die Schnitten aber aus dem Schmalz gebacken werden, und wenn man ſie weich wünſcht, gleich auf das Gemüs gelegt werden. Zu Aepfelbrey oder Weinbeer-Gemüs ſind ſie ſehr gut.

21. Reis-Würſtlein.

Hiezu kann man übrig gebliebenen oder auch friſchen, aber recht dick gekochten Reis nehmen und entweder abgeriebene Semmeln, oder halb Semmeln, halb fein gewiegte Mandeln dazu thun, dieſes mit 1 — 2 Eyern anrühren, in Semmelbröſeln auf einem Brett Würſtel formiren und dieſe im Schmalz backen. Mit dem Reis muß entweder Vanille oder Citronenſchalen gekocht, oder geſtoſſener Zimmt und ein wenig Zucker dazu gethan werden, damit ſie beſſer ſchmecken. Dieſem Reisteig

kann die Form einer Birn gegeben, und ſtatt dem Putzen eine Gewürznelke eingeſteckt werden. Am untern dünnen Theil der Birn wird vor dem Backen ein Stiel geſteckt. Dieſe künſtlich zugekochte Birne, oder jene Würſtlein, können als Auflage gegeben werden. Man kann aber auch eine Hagenbutzen- (Hiefen) Soos darüber gieſſen, oder ſie auch trocken auftragen.

22. Kleine Kränze oder Blumen.

Nimm 6 Loth Mehl, 4 Loth Butter, ein Eßlöffel voll geſtoſſenen oder an einer Citrone abgeriebenen Zucker und geſtoſſenen Zimmt, rühre dieſes mit 2 Eyern wohl untereinander und würde es zu feſt, ſo verdünnt man dieſe Miſchung mit ein wenig ſüſſem Rahm. Dann wird Mehl auf ein Nudelbrett geſtreut, der Teig ausgewargelt, Blumen- oder Sternmodel in Mehl getaucht, der Teig ausgeſtochen und ſo gebacken. Oder es werden aus dieſem zwey Streifen geſchnitten, rund gemacht und zu kleinen Kränzen geflochten. Wer will, kann dieſe hie und da mit einer Scheere einzwicken, damit ſie hübſcher ausſehen. Nach dem Backen wird Zucker darauf geſtreut und das ſüſſe Gemüs mit den Kränzen eingefaßt.

23. Glaſirter Gogelhopf.

Wer übrig gebliebenen gerührten Gogelhopf nicht wie gewöhnlich im Schmalz backen, ſondern glaſiren will, ſchneide aus dieſem runde

Scheiben, bringe fein geſtoſſenen Zucker und Zimmt auf einen tiefen Teller und wende in dieſem den Gogelhopf dergeſtalt unten und oben um, daß er eine ſtarke Rinde von Zucker und Zimmt bekommt. Dann wird der Gogelhopf aus Gitterdrath geflochtenen Roſt, oder ſonſt einen rein gefegten Roſt, der aber keinen fremdartigen Geruch haben darf, auf glühende Kohlen geſetzt, auf dieſen der Gogelhopf gelegt, daß das Verſchmelzen des Zuckers und Zimmts ihm eine ſchöne Glaſur auf jeder Seite gibt. Dann muß er noch heiß auf das ſüſſe Gemüs z. B. Hollunderbeere, Zwetſchken, Aepfelbrey und dergleichen gelegt werden.

Man kann, wenn man keinen paſſenden Roſt hat, über die Zucker- und Zimmtrinde mit einer glühenden Ofenſchaufel hin und her fahren, bis der Gogelhopf die gehörige glänzende Zuckerrinde hat.

24. Karminaden mit Papier auf franzöſiſche Art.

Die Kalbsrippchen werden wohl geklopft, mit einem Meſſer ſauber abgeſchaben und ein Paar Schalottenzwiebel, Peterling, Baſilikum und Citronenſchalen fein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen auch Gradel genannt, nimmt man ein halb Kreutzer Brod, weicht es in Milch, drückt es, wenn es weich iſt, feſt aus, und thut es zu dem gewiegten fein geriebenen Baſilikum, nebſt Salz und Pfeffer, rührt dieſes mit 3—4 Eyergelb aneinander, ſchneidet dann Papiere

zu jeder Rippe, ſtreift das Fleiſch an den Rippen recht zurück, damit das Bein ſchön frey bleibe. Dann beſtreicht man jedes Papier mit Butter, legt darauf ein Stück friſchen Speck, überſtreicht die Rippen auf beyden Seiten mit dem Angerührten, wickelt ſie in das Papier, umbindet ſie mit Faden und brät ſie langſam auf dem Roſt. Hierauf werden die Fäden abgeſchnitten, die Rippen mit dem Papier auf die Platte oder den Teller gelegt, mit Peterlingkraut garnirt und ſo mit Citronenſaft anſtatt einem Braten gegeben, eigentlich aber zu jedem Gemüs als Auflage aufgetragen.

25. Grillirte Rehbruſt.

Die Rehbruſt wird zum Feuer geſetzt und während dem Sieden fleißig abgefäumt. In das Sudwaſſer müſſen Zwiebel mit Nelken beſteckt, Pfeffer, Ingwer, ein Lorbeerblatt und Salz kommen. Iſt die Bruſt recht weich geſotten, dann wird ſie ganz ausgebeint, in kleine 3 Finger breite und gut Finger lange Stücke geſchnitten, dieſe werden in Butter umgekehrt, mit ſchwarz oder weiſſen Semmelbröſeln, unter welche ein wenig Pfeffer, Salz und Nelken gemiſcht werden, beſtreut, und ſodann auf dem Roſt oder in einer Omeletten-Pfanne in heiſſem Butter ſchön gelb gebraten. Beym Braten muß man die Rehbruſt öfter mit einem Löffel mit heiſſer Butter übergieſſen und beym Anrichten auf einen heiſſen Teller legen, das übrige heiſſe Fett darauf thun, nebſt Citronenſaft und ge-

wiegten Citronenſchalen. Zu blauem Kraut und zu Bohnen iſt es eine gute Auflage. Für einen Familien-Tiſch kann die grillirte Rehbruſt anſtatt einem Braten mit Salat gegeben werden. Wer Platten machen will, kann die Rehbruſt vor dem ſieden ausbeinen, mit Bindfaden ſchön aufgewickelt umbinden, wenn ſie weich iſt, in Scheiben ſchneiden und ſo abbräumen.

Butterteig.

---

1. Waſſer- oder geriebener Butterteig zu kalten Paſteten.

Schlage 2 friſche Eyer in eine Schüſſel, gieſſe 4 Löffel voll ſauern Rahm und ein kleines Glas Waſſer dazu, ſchneide 28 Loth Butter darein, ſalze dieſes alles und rühre es wohl untereinander, dann thue ſo viel Mehl darein, bis es ein feſter Teig iſt. Wenn dieſer auf dem Nudelbrett gewürgt, mit den Händen geknettet und dann mit dem Well- oder Wargelholz ausgewellt, überſchlagen und dieſes drey bis viermal wiederholt worden iſt, alsdann wird er aufgehoben und ſpäter nach der beliebigen Form vor dem Gebrauch dick oder dünn ausgewellt. Man kann zum Anmachen des Teigs auch Milch ſtatt Waſſer nehmen.

2. Eine geringere Art Butterteig.

Da kalte Paſteten nur wegen den Sulzen geſchätzt werden, ſo liegt am Teig ſelbſt wenig, wenn dieſer nur haltbar iſt, und ein ſolcher wird auf folgende Art zubereitet: Ein halb Maas Waſſer wird mit einen halben Vierling Butter geſotten, dann werden zwey Pfund Mehl, nebſt Salz in eine Schüſſel gethan, und dieſes mit dem Waſſer nach und nach angegoſſen, bis ein feſter Teig entſteht. Dieſer Teig muß auf dem Nudelbrett vollends glatt gearbeitet und zu den Formen für kalte Paſteten, oder zum Teigreif, wo er ſodann vor dem Backen mit Eyerweiß beſtrichen wird, aufbewahrt werden.

3. Butterteig zu Torten und Paſteten.

Das Gelbe von 6 Eyern wird mit dem vierten Theil einer Maas friſchen Waſſer, nachdem es gehörig geſalzen worden, wohl verrührt; dann wird ſo viel feines Mehl daran gerührt, bis ſich der Teig vom Rührlöffel ablöst. Nachher wird Mehl auf ein Nudelbrett geſtreut und der Teig mit den Händen gewürgt, ſo lange bis er ſich, wenn mit dem Finger darauf gedrückt wird, in die Höhe hebt, alsdann welle (wargle) ihn, aber nicht dünne aus. Schneide ferner 1 Pfund Butter in feinen Platten darauf herum, dann wickle den Teig zuſammen, ſchlage ihn unten und oben übereinander und klopfe ihn mit dem Wargelholz ſo, daß

er an jedem Ort ſchön gleich wird, und keine Butter mehr geſehen wird. Während dem Klopfen, muß man ihn aber auf jeder Seite herum wenden, dann wird er drey bis viermal durch= und immer dünn ausgewargelt, nur das leztemal muß er dick bleiben. Zu Torten und Paſteten darf er von der Dicke eines Meſſer=Rückens ſeyn, und muß beym Arbeiten wenig mit der Hand berührt werden. Beym wargeln muß immer etwas Mehl auf das Brett geſtreut, auch das Wargelholz öfter mit Mehl abgerieben werden.

4. Gehackter oder gewiegter Butterteig.

Thue 14 Loth feines Mehl auf ein Hackbrett, in dieſem Mehl mache in der Mitte eine Höhlung, fülle ſie mit 4 Eyergelb, drey Eßlöffel voll geſtoſſenen Zucker, ſechs Eßlöffel voll Wein und zwey Eßlöffel voll ſaurem Rahm aus. Dieſe geſammte Miſchung wiege mit dem Wiegenmeſſer, oder hacke ſie mit ein Hackmeſſer, unter öfterm Umwenden recht zuſammen, bis es zum kneten (würgen) feſt genug iſt. Dann mache ihn zuſammen, daß er glatt iſt und wäge ihn. Zu ein halb Pfund Teig nimm 10 Loth recht guten Butter, wargle den Teig dick aus, ſchneide die Butter in dünnen gleichen Platten oder Schnitzeln, auf die Hälfte des Teigs, überſchlage ihn, wargle ihn zwey bis dreymal aus, nachdem er immer vorher wieder zuſammen gelegt worden, dann iſt der Teig fertig und zu Kuchen mit Obſt oder mit

allerley Eingemachtem brauchbar und gut, zu Paſteten hingegen kann er nicht verwendet werden.

5. Gewöhnlichſte und bequemſte, auch wohlfeilſte Art von Butterteig.

Für die in der Kochkunſt nicht ſehr Bewanderten iſt dieſe Art am leichteſten zu zubereiten und dennoch zu Kuchen, zu Schüſſel- und Fleiſchpaſteten, Rahmtorten, Auflauf einzufüllen und zu Kräpfeln recht gut anzuwenden, da er ſich zu dem, wenn er anders gut gearbeitet wird, hübſch blättert. Die Art der Zubereitung iſt folgende: Gieſſe eine obere, groſſe Kaffeetaſſe voll kalter guter Milch in eine Schüſſel. Soll der Teig aber zu Paſteten gebraucht werden, ſo darf er ſpäter geſalzen werden. Schneide dann von einem gewogenen Viertel Pfund Butter ein Stück von der Gröſſe eines Hühnereyes recht fein dazu, wäge auch genau und ſpitzig ein halb Pfund Mehl ab, ſchütte nach und nach etwas davon in die Milch und mache alles untereinander bis es ſo feſt iſt, daß man es auf ein mit Mehl beſtreutes Nudelbrett heraus legen kann. Nimm nun von dem gewogenen Mehl darunter und knete den Teig nur ſo lange, bis er zum Auswargeln tauglich iſt. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſchneide den übrigen Butter in feine, dünne Stückchen oder Platten auf den Teig, wickle ihn nach der Länge und dann auch in die Querre in drey Theile und klopfe ihn mit dem,

zum öftern mit Mehl beſtreuten Wargelholz, ſchön gleich auf, dann ſtreue wieder Mehl darauf und wargle ihn ſo oft aus, bis kein Butter mehr zu ſehen iſt, und der Teig Blaſen hat, als zum Kennzeichen, daß er fertig iſt. Beſſer iſt es immer, ihn den Tag vor dem Gebrauch zu machen, oder wenigſtens den Teig 4 — 6 Stunden vor ſeiner Anwendung herzurichten. In jedem Fall, muß er aber vor dem Gebrauch oder vor dem Einlegen in die Form, noch zwey bis dreymal ausgewärgelt werden.

6. Saurer Rahm-Teig.

Nimm fünf Vierling ſchönſtes Mehl, eine kleine halbe Maas guten ſauern Rahm und ein Eyerdotter, ſalze dieſes ein wenig und arbeite es in einer Schüſſel recht durcheinander, ſollte der Teig nicht recht zuſammen gehen, ſo gieſſe noch ein wenig friſches Waſſer dazu, würge ihn in wenig Mehl recht glatt und laſſe ihn eine Stunde zugedeckt an einem kalten Orte ſtehen. Dann wargle ihn aus, ſchneide ferner knapp gewogene drey Viertel Pfund Butter recht fein darauf, lege ihn zuſammen und wiederhole dieſes Auswargeln und Zuſammenlegen zweymal, nachher laſſe ihn an einem kühlen Orte, im Sommer aber im Keller ruhen. Je länger der Teig an einem kühlen Orte liegt, deſto ſchöner wird er. Am beſten iſt es, ihn den Tag zuvor herzurichten oder ihn wohl gar — wenn man warme Hände hat — im

Keller zu machen. Zu Paſteten, Kräpflen und Auflauf einfüllen, iſt dieſer Teig ſehr gut.

7. Wein=Teig zum backen.

Drey Eßlöffel voll ſauern Rahm, 3 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Wein und 2 Löffel voll guten Branntwein, werden mit Eyergelb wohl verrührt und ſo viel feinſtes Mehl hinzugethan, daß es einen feſten Teig gibt. Iſt dieſer gewürgt, dann ſchneidet man 12 — 14 Loth Butter recht fein und belegt den ausgewargelten Teig damit, überſchlägt ihn, klopft ihn mit dem Wargelholz, und wellt ihn ſo drey bis viermal aus; nach dieſem läßt man ihn 2 — 3 Stunden liegen und wellt ihn vor dem Gebrauch wieder aus. Dieſer Teig iſt gut, um Sterne oder Blumen daraus zu machen, welche dann mit Eyergelb beſtrichen und mit Zucker und Anis oder Zimmt beſtreut, in dem Backofen, oder in einer gut geheizten Bratröhre, gebacken werden. Sie können zum Nachtiſch, oder als Auflage zu Prünellen, Aepfel-Brey, Roſinengemüs und dergleichen gegeben werden.

8. Butterteig mit Hefen.

Bringe ¼ Pfund Mehl auf ein Hackbrett und füge eben ſo viel Butter in Stücken geſchnitten, 4 Eyerdotter, 1 Löffel voll ſauern Rahm dazu, miſche dieſes alles, recht ſchnell untereinander und wiege es entweder mit einem Wiegenmeſſer, oder hacke es recht klein zuſam-

men, beſtreue dann ein reines Tuch mit Mehl, balle den Teig zuſammen und wargle ihn zwey bis dreymal in dem Tuche aus, ſtich nun Blumen daraus, laſſe ſie auch gehen, und backe ſie aus dem Schmalz zu Auflagen oder ſchmiere ſie, wenn ſie gegangen ſind, mit Eyerklar und backe ſie zu Auflagen auf Fleiſchmus oder auf Obſtgemüſe an Faſttagen. Zum letztern Gebrauch aber, müſſen ſie mit gewiegten Mandeln und Zucker oder mit Zucker und Zimmt beſtreut, aufgetragen werden. Man kann dieſen Teig auch zu Obſtkuchen recht wohl gebrauchen.

Paſteten.

a. Groſſe Arten.

1. Paſtete von geſulzten Feldhühnern.

Das Haché oder die Fars (das Gefüll) zu dieſer Paſtete, wird auf folgende Art verfertigt: Man nehme 14 Loth friſchen Speck, 14 Loth Semmelbröſeln, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen und die fein abgeſchnitzte Schale von 2 Citronen. Den Citronen ſelbſt wird die weiſſe Haut vollkommen abgezogen und alle Kerne

müſſen davon weggethan werden. Das Mark davon, wird zu 6—8 Schalottenzwiebeln oder wenig Knoblauch gethan und mit Baſilikum gewürzt, wozu noch Esdragon, ein wenig Thimian und von 2—3 Schnepfen das Eingeweide, jedoch ohne den Magen, kommt. Alles dieſes muß recht fein gewiegt oder gehackt werden. Dann bringt man es in eine Schüſſel und miſcht es mit Salz, Muskatnuß, Nägelein und mit 2 Loth in rothem Wein geſottenen, gereinigten Trüffeln. So bleibt es inzwiſchen ſtehen. Nun werden 3 oder 4 Feldhühner bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, ausgewaſchen, und ſogleich von auſſen, hauptſächlich aber inwendig mit Salz, Pfeffer und geſtoſſenen Gewürznägelein eingerieben. Hat man ſie ſchön aufgezäunt, aufgezweckt, und ſind die ungerupften Köpfe abgehackt und aufgehoben worden, dann müſſen ſie an einem Spies, mit Butter, damit ſie ſaftig bleiben, beſtrichen, nur halb gebraten werden. Noch ſaftiger bleiben ſie, wenn ſie vorher geſpickt werden. Sind die Hühner halb fertig, ſo thut man ſie vom Spies herunter und läßt ſie erkalten. Man kann ſie auch entzwey ſchneiden, ſchöner aber iſt es, ſie ganz zu laſſen. Während ſie erkalten, macht man von einem recht leicht gewogenen Pfund Mehl, von ½ Pfund Butter nebſt einem Ey und etwas Waſſer und Salz einen feſten Teig, wärgelt ihn zweymal aus und theilt ihn dann in zwey Theile. Die eine Hälfte formt man länglicht rund, beſtreicht einen Bogen Papier auf einer

Seite mit Butter und legt darauf das Oval von Teig. Auf dieſen kommt etwas von dem Haché, welches aber nicht bis an den Rand des Teiges kommen darf, auf dieſes werden die vier ganzen Hühner eines neben das andere gelegt, ſind ſie aber getheilt, dann werden ſie aufeinander gelegt, während dem immer Gefüll dazwiſchen gethan wird, doch ſo, daß die Bruſt der Rebhühner frey davon bleibt. Auf die Bruſt muß, wenn die Hühner nicht geſpickt ſind, etwas Speck gelegt werden. Nach dieſer Verrichtung wird die andere Hälfte des Paſteten-Teiges eben ſo oval, aber etwas größſer geformt, über die Fülle und die Hühner hergelegt, gut mit dem Finger an den Boden angedrückt, und nur eine ſo groſſe Oeffnung gelaſſen, daß man mit einem kleinen Blasbalg hinein kann, mit welchem die Paſtete aufgeblaſen wird. Iſt der ovale Deckel wie ſchön gewölbt, dann wird auch dieſe Oeffnung zugedrückt, und ein hübſcher Rand darüber hergelegt, der obere Theil mit ausgeſchnittenem Laub von Teig oder Teig-Sternen belegt und mit Eyern beſtrichen. In die Mitte oben wird ein Einſchnitt, daß ein kleiner Finger hinein kann, gemacht, und in dieſe zuſammengerolltes, mit Butter beſchmiertes Papier eingeſteckt, damit die Paſtete nicht zuſammenfällt. So muß die Paſtete eine Stunde backen. Aus dem Ofen herausgenommen, muß ſie auf ein ebenes Holz-Teller gethan und folgende Sulz zubereitet werden. Zu dieſem Behufe werden 4 Kälber-

Füſſe recht rein geputzt und zerhackt, dann ½ Pfund geraſpeltes Hirſchhorn in ein reines Tuch gebunden, in einem drey Maas haltenden Topf gelegt, und eine halbe Maas Wein, eine halbe Maas Eſſig, eine Maas Waſſer zugegoſſen, nebſt dieſem kommt eine kleine Handvoll Salz, eine ganze, aber in dicke Platten geſchnittene Citrone, nach zuvor herausgenommenen Kernen, eine groſſe Zwiebel, 2 — 3 Lorbeerblätter, Rosmarin, Baſilikum, Esdragon, ganze Gewürznelken, ganze, weiſſe Pfefferkörner, und ganze Muskatblüthe in den Topf, was alles bis auf eine Maas einkochen muß. Dann gießt man das Gekochte durch einen Seiher, ſchöpft das Fett vollkommen ab, ſchlägt 4 Eyerweiß zu Schnee, rührt ſolches daran und ſtellt die Sulz wieder auf Kohlen, damit ſie ganz heiß werde. Nun wird eine naßgemachte Serviette an die Füſſe eines umgekehrten Stuhles gebunden, und von der Sulz darein geſchöpft, damit dieſe in ein untergeſtelltes Geſchirr langſam durchlaufe. Lauft ſie nicht mehr hell ab, ſo muß das Trübe äuſſerſt langſam auf die Serviette gethan oder lieber gar weggelaſſen werden. Das klare Durchgelaſſene muß nun, nachdem alles Fett abgenommen worden, erkalten, und iſt die Sulz durchaus kalt und die Paſtete desgleichen, ſo wird das Papier oben herausgenommen, ein Trichter recht leicht in das kleine Loch geſteckt, und durch dieſen die kalte Sulz hineingebracht, wobey aber die Paſtete unverrückt ſtehen bleiben

muß, bis die Sulz recht feſt daran iſt. In die Oeffnung wird vor dem Anrichten der Kopf von einem Feldhuhn, der im Schnabel eine Citronenplatte hält, geſteckt, man kann auch die übrigen Köpfe in den Deckel der Paſtete ſtecken, nur müſſen die Löcher mit Vorſicht in die Paſtete gemacht, und die Köpfe, nachdem ſie von allem Blut rein ſind, an ein kleines Hölzchen geſteckt werden, damit man keine zu groſſen Löcher anzubringen nöthig hat.

Auf dieſe Art werden Paſteten von Haſel-Hühnern, von Krametsvögel und von Lerchen, welche aber friſch und ungebraten, nur zugerichtet in die Paſtete gelegt werden müſſen, gemacht. Soll es eine Haſenpaſtete werden, ſo müſſen zuvor die größten Beinſtücke am Haſen ausgelöst werden, der Haſe geſpickt, in Wein gebeitzt und in Butter gedünſtet ſeyn. Von ſchwarzem Wildpret, welches aber zuvor in Wein und wenig Eſſig geſotten werden muß, kann man ebenfalls Paſteten machen und mit Sulz füllen.

2. Hirſchziemer-Paſtete.

Schneide aus einem ſchönen Ziemer die Knochen, doch ſo, daß das Fleiſch ſchön an einem Stück bleibe, klopfe dieſes mit einem ſtarken Fleiſchſchlegel bis es mürbe wird, dann waſche es ab, häutle es, ſpicke es recht ſtark und immer ſo, daß die getrennten Theile durch den Speck zuſammen gehalten werden, damit der Ziemer ſeine gehörige Form wieder bekomme.

Uebergieſſe ferner das Fleiſch mit heiß gemach-tem Wein und Eſſig, ſalze es, beſtreue es mit geſtoſſenen Nelken, Pfeffer, mit grob ge-wiegten Citronenſchalen, und füge ein Paar Lorbeerblätter, ein wenig Krametsbeer (Wach-holderbeer), Thimian, Esdragon und Baſilikum hinzu. So hergerichtet laſſe den Ziemer, der um ſeine Form zu behalten, mit Zwirn um-wunden oder mit Hölzchen zuſammen geſteckt werden muß, über Nacht liegen. Dann mache einen von den verſchiedenen angezeigten Butter-Teigen zu kalten Paſteten und laſſe auch dieſen über Nacht ſtehen. Vier bis ſechs Stunden vor dem Anrichten wårgle den Teig aus, ſchneide zwey Theile davon, beſtreiche ein Backblech mit Butter, oder einen Bogen Papier und lege dieſen auf ein Blech, dann nimm die Hälfte Teig von gleicher Dicke, aber in länglichter Form und lege den Ziemer darauf, nachdem er vorher abgeloffen, und die erwähnten Hölz-chen heraus genommen wurden, oder der Fa-den hinweggethan iſt, der Boden des Teigs, ſo wie der Ziemer muß mit gewiegten Kappern beſtreut werden. Dann wird der Ziemer mit der andern Hälfte des Teigs bedeckt, der Teig wie bey der Feldhühnerpaſtete gut eingebogen, ein wenig aufgeblaſen, damit die Paſtete eine ſchöne Form bekommt, mit Eyer überſtrichen, mit einem Reif oder Kranz geziert, und ſo 4 — 6 Stunden gebacken. Beym Backen muß ſie in einen mit Butter geſchmierten Bogen

Papier gewickelt und 3 — 4 ähnliche Papierbögen darüber gethan werden, damit die Paſtete nicht braun wird, ehe das Fleiſch in derſelben gar wird. Von Rehziemer und Rehſchlegel kann man ebenfalls Paſteten auf die nämliche Art machen, nur brauchen dieſe nicht ſo lange Zeit zum backen. Wer es vorräthig hat, kann gewöhnlich gebeiztes Wildpret nehmen, und es erſt vor dem Einlegen mit Gewürz und Kräuter, ſo wie den Boden damit beſtreuen. Die Knochen kann man mit Krametsbeer, Zwiebel, Citronenſchalen, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Wein, Eſſig und Fleiſchbrühe ſieden, und wenn die Sooſe kräftig iſt, eine Kappern-Soos, Rahmſoos oder Kirſchenſooſe damit zurichten und zur Wildpretpaſtete ſerviren. Kalt ſchmeckt dieſe Paſtete ebenfalls gut. Selbſt von Rindfleiſch kann ſie gemacht werden, beſonders von Rückenſtücken (Lendsbraten). Auch kann man eine Fars von Fleiſch, Speck, Kräuter und Gewürz in den Teig zwiſchen das Fleiſch legen. Zu obigen Paſteten kann man auch folgenden Teig machen: Nimm nach Verhältniß der Gröſſe des Fleiſches 1 — 2 Pf. Mehl und 3 Loth Butter, ſchneide ſie in das Mehl, ſalze es, und mache den Teig mit recht ſiedendem Waſſer an. Iſt er feſt, dann würge ihn im Mehl glatt, wärgle ihn aus, und theile ihn, wie oft geſagt, in zwey Hälften. Auch kann man in dieſe Paſteten, eben ſo wie bey der Feldhühnerpaſtete die Anweiſung gegeben wurde, eine Sulz machen und eingieſſen, dann

ſind ſie ſchöner, zumal wenn ſie kalt und in dünne Platten geſchnitten, gegeben werden.

Anmerkung. Beſſer iſt das Wildpret immer, wenn es länger beitzt, zuvor Abends eine Stunde gedünſtet wird, und über Nacht wieder auskaltet; dann braucht die Paſtete nicht ſo lange.

3. Gansleber-Paſtete.

Schneide oder wiege recht fein ein Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel, $\frac{1}{4}$ Pf. friſchen Speck, 2 Loth gewaſchene und ausgegrätete Sardellen, 2 Loth Kappern, nebſt der Schale und dem Mark einer Citrone, von welcher wie immer die Kerne und alles weiſſe Hautige weggethan wird. Das fein Gewiegte kommt ſodann in eine Schüſſel, und wird mit Salz, Muskatblüthe, Nelken, weiſſen Pfeffer gewürzt, 3 Löffel voll Wein und 2 Löffel voll guten Eſſig daran gegoſſen, und wird alsdann recht untereinander gerührt. Dann mache den zu den kalten Paſteten beſchriebenen Butterteig, beſtreiche eine ſchöne Form oder ein tiefes Blech mit Butter, und belege die Form mit der gut zubereiteten Hälfte des Butterteigs. Inzwiſchen muß die rein gewaſchene Gansleber 2 Stunden in warmer Milch oder beſſer in Wein gelegen haben, während welcher Zeit zweimal, wenn ſie in Milch iſt, friſche Milch daran geſchüttet werden muß, aus welcher ſie genommen und mit Speck, welcher vorher in Nelken und weiſſen Pfeffer umgekehrt wurde, geſpickt wird. Dieſe ſo geſpickte Gansleber wird entweder ganz gelaſſen

oder in Stücke geſchnitten, mit der Fars der Boden der Paſtete beſtrichen und die Leber darauf gelegt. Von der andern Hälfte des Teigs wird der Deckel gemacht, und dieſer mit Eyer beſtrichen, wornach die Paſtete gebacken wird. Während dem Backen bereitet man eine gute Trüffelſooſe, wie bey den Sooſen gezeigt iſt, oder eine Auſtern- auch Kappern-Sooſe, und ſtellt dieſe, wird die Paſtete warm gegeſſen, dazu auf, wird ſie aber kalt aufgetragen, dann werden nur Trüffel mit Wein und Gewürz (ſiehe Trüffel-Salat) dazu gegeben.

4. Blinde oder aufgeſetzte Paſtete.

Weil das Aufſetzen der Paſteten nicht jeder Köchin gelingen will, ſo iſt es beſonders nöthig in der Zubereitung des guten Butterteigs recht bewandert zu ſeyn, und ſich fleiſſig damit zu üben. Man theilt den Teig immer in zwey Theile, ſchmiert ein Backblech mit Butter, legt die eine Hälfte, jedoch ja nicht zu dick ausgewellt, darauf, und ſchneidet dieſen neben ein wenig mit dem Meſſer ſchön aus. Dann nimmt man 8—10 Bogen Fließ- oder Goldſchlager-Papier, wickelt jeden wie einen Ballen zuſammen und legt ſie neben und aufeinander, und dann einen weiſſen in die Runde geſchnittenen Papierbogen, nachdem er zuvor mit Butter geſchmiert wurde, darüber her. Wer in dergleichen Verrichtungen gar nicht geübt iſt, kann ſich einer hölzernen Schüſſel bedienen, dieſe mit einem reinen oben mit Butter beſtrichenen Bo-

gen Papier umwickeln, wo ſodann inwendig die Fließpapier=Ballen wegbleiben. Nun wird die andere Hälfte des Teiges ausgewärgelt und darüber gethan, dieſe aber unten eingeſchnitten, umgebogen und aneinander gedrückt, ſo daß nur eine kleine Oeffnung zum Einſtecken eines Federkiels oder der Röhre eines kleinen Blaſebalges bleibt, durch und mit welchem die Paſtete aufgeblaſen wird. Dieſe Oeffnung muß aber unmittelbar nachher, damit die Paſtete ja nicht einfalle, ſchnell und gut zugemacht und ein hübſcher Kranz darauf herumgelegt werden, der das Zugedrückte verdeckt. Zur Verzierung ſticht man etwas Teig mit einem Sternmodel aus, und belegt damit blumenartig die Paſtete, welche zuletzt mit dem Weiſſen und Gelben von einem Ey beſtrichen und ſo gebacken wird. Iſt ſie fertig, dann wird oben vorſichtig ein runder Deckel herausgeſchnitten, aus der Paſtete das Papier herausgenommen, und ſie ſelbſt bis zum Einfüllen an einem warmen Orte aufbewahrt. Um ſie zu füllen dienen Tauben, Schnepfen, frikaſirte Hühner, auch Lammfleiſch, ſchwarz und rothes Wildpret, gedämpfte Aenten u. ſ. w. Zu der Fülle wird ein wenig Soos gethan, die übrige aber dazu geſondert aufgeſetzt.

In den Paſteten-Schüſſeln werden alle Gattungen Paſteten kräftiger, allein für Herrſchafts-Tiſche eignen ſie ſich nicht ſo gut, wie die aufgeſetzten oder blind gemachten.

5. Krebs=Paſtete mit Reisguß.

Man koche zu einer Portion auf 4 Perſonen ein halb Pfund Reis in Milch recht dick, in welcher vorher die geröſteten Krebsſchalen ausgeſotten wurden, und durchgeſeiht, und laſſe ihn dann kalt werden. Inzwiſchen macht man von 25 Krebſen und von 6 Loth Butter, wie ſchon gezeigt worden, ſchöne rothe Krebsbutter, preßt ihn durch ein Tuch, kocht die Schale in Milch aus, und in der wieder durchgegoſſenen Milch kocht man den Reis. Iſt dieſer erkaltet, ſo ſchmiert man die Paſteten=Form oder ein Aufzugblech damit, der übrige Theil Krebsbutter wird aber mit einem Ey recht abgerührt, und der kalt gewordene Reis nebſt Salz und Muskatblüthe daran gerührt. Dann belegt man den Rand des geſchmierten flachen Geſchirres mit dem Reis, ſo daß er an den Seiten höher, in der Mitte aber niedriger iſt. Nun wird folgendes Ragout zubereitet: Es werden nämlich 2 Paar Kalbsprieſen geſotten, abgezogen, und wenn ſie kalt ſind, die Gurgel davon gethan. Die Prieſen ſchneidet man in runde Stücke, was auch mit einem Stückchen von einem Rindsmaul, welches vorher weich geſotten wurde, geſchieht. Nun werden die Böden (Käſe) von 2 Artiſchoken in Salzwaſſer geſotten, und eine kleine Handvoll Morcheln gereinigt. Die Artiſchoken werden in Würfel, die Morcheln in Scheiben geſchnitten. Alles dieſes wird in gewöhnlicher Butter oder noch beſſer in

Krebsbutter gedünſtet, und ein wenig gewiegter Peterling, Citronenſchale und eine Zwiebel oder ein Paar gewiegte Schalotten hinzugethan; ſodann wird ein halb Kaffeelöffel voll Mehl aufgeſtreut, Salz, Muskatnuß, etwas Citronenſaft und einige Eßlöffel voll Fleiſchbrühe hinzugefügt, zuſammen noch gekocht, und dann, damit es geſchwinder erkalte, umgeleert. Nach dem Erkalten wird das Obige in gleiche Theile abgetheilt, und in die Vertiefung des Reiſes auf den Rand im Blech gethan, damit nichts heraus laufe. Unter den übrigen Reis werden 3—4 Eyer, daß er zu einem dicken Brey werde gerührt, und dieſer Reisbrey auf das Ragout bis das Geſchirr eben voll iſt, gegoſſen. Ueberlaufen darf es aber ja nicht. So hergerichtet muß die Krebspaſtete eine Stunde im Ofen backen. Dieſe Reispaſtete kann auch ohne Krebs-Butter auf die nämliche Art zubereitet werden, und im Butterteig in klein und groſſen Formen gegeben werden.

6. Gewöhnlichſte Art Fleiſch-Paſteten.

Mache wie bey dem Butterteig beſchrieben die gewöhnlichſte Art des Butterteigs, belege ein flaches Blech oder kleine Formen damit, oder ſtich mit einem Rädchen Scheiben in der Gröſſe einer obern Kaffeeſchale aus, und lege dieſe jedes immer mit Eyerweiß und Gelb beſtrichen aufeinander, die unterſte Scheibe darf ganz ſeyn, die oberſten aber dürfen nur aus Reifen oder Ringen beſtehen. Dann mache fol-

gende Fülle: Nimm übrig gebliebenes Rindfleiſch oder Kalbfleiſch, wiege es mit geſchälten Schalotten, mit Citronenſchalen, ſammt Rindsmark oder Fett recht fein, im Nothfall kann ſtatt deſſen Butter genommen werden, welche warm gemacht und das Gewiegte darin, nebſt ein wenig Semmelbröſeln oder einer in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmel gedünſtet wird, ſalze, pfeffere es, thue Muskatnuß nebſt fein gewiegten Peterling oder für 2—3 Kreutzer grob gewiegte Kappern dazu, mache alles mit Wein und 2—3 Eyern an, daß es dick bleibt, und träufle ein wenig Citronenſaft daran. Dann fülle das Leere der Reife an den ſogenannten Hohlpaſteten, oder die mit Butterteig ausgelegten Formen damit. Iſt die Form groß genug, dann kann man einen Deckel, in welchen mit dem Meſſer Einſchnitte gemacht ſind, darauf thun, oder auch hie und da nur ausgerädelte Streife, wie ein Gitter, darüber legen. Ueber kleinere in Formen kann ebenfalls ein Deckel kommen, und auf das Gefüll, wenn es nicht ſchon recht gut in Butter gedünſtet wurde, etwas Butter gebracht werden, zumal, da das übrig gebliebene Fleiſch meiſt trocken, und nicht mehr ſo gut, als das Friſche iſt. Dieſe Art Paſtete, iſt ſie mit Kalbfleiſch gefüllt, kann zu Karviol, zu Spargeln und zu Wörſing aufgeſetzt; von Wildpret aber als Zuſpeiſe oder als Nachtiſch, oder als Gabel-Frühſtück kalt oder warm genoſſen werden.

7. Kalte Haſen-Paſtete mit Sulz.

Nimm 3 friſche, nicht zu alte ungebeitzte Haſen, häutle ſie ab, und ſpicke ſie, nachdem ſie gehörig abgewaſchen ſind. Die Schenkel werden vom Rücken abgehackt, und jeder wieder in 2 Theile zerlegt. Dann nimm einen groſſen Haſen oder 2 kleinere, ferner 3 Kalbsknoten, 4 Kalbsfüſſe, ein halbes Ochſenmaul und putze alles rein. Die Knoten und Kalbsfüſſe zerhacke nach der Länge in Stücken, richte eine groſſe Zelleri, 2 gelbe Rüben, eine groſſe Paſtinat- und zwey Peterling-Wurzel, einige Storzeneri (Schwarzwurzel) auch 8 Schalottenzwiebel her, thue eine in Scheiben geſchnittene, von den Kernen befreyte Citrone, die aber ja nicht bitter ſeyn darf, 3—4 Lorbeerblätter, ein halb Loth ganze Gewürznelken, ein Quint möglichſt weiſſe Pfefferkörner zu dem Vorhergehenden nebſt einer ganzen Muskatnuß, ein halb Quint ungeſtoſſene Muskatblüthe, ein halb Loth geſchnittene, die Nacht vorher ſchon eingeweichte Hauſenblaſe und für 2—3 Kreutzer geraſpeltes Hirſchhorn. Ueber dieſes alles gieſſe 3 Bouteillen rothen oder weiſſen Wein, und lege die drey zurecht gehaltenen Haſen oben darauf und ſiede dieſes alles zuſammen. In einer Stunde haben die Haſen genug mitgeſotten, worauf ſie herausgenommen und ſorgfältig, daß ſie ganz bleiben, die Beine davon herausgezogen werden, das Uebrige bleibt zugedeckt den ganzen Tag ſtehen. Unterdeſſen wird der zu kalten Paſteten gebräuchliche Teig

in länglichter Form zurecht gemacht, und die Hälfte davon wie eine zum Deckel aufgehoben. Die Sulz, wenn ſie einen ganzen Tag gekocht hat, muß immer mit Wein oder Fleiſchbrühe aufgefüllt werden, auch muß man fleiſſig darnach ſehen, daß ſie nicht anlegt oder anbrennt, daher muß ſie in fortwährendem aber langſamen Sude erhalten werden. Glaubt man, ſie habe genug gekocht, was man dadurch, wenn man einen Tropfen davon auf ein Zinngeſchirr fallen läßt, erproben kann, ſo gießt man die Sulz durch einen irdenen Durchſchlag oder durch einen groſſen Seiher in ein hiezu geeignetes Geſchirr, nimmt hierauf eine Serviette oder ein reines vorher naß gemachtes leinenes Tuch, breitet es über eine Schüſſel aus, läßt die Sulz durchlaufen, und ſtellt ſie ganz eben an einen kühlen Ort, wo ſie bis den andern Tag unberührt ſtehen bleiben muß. Zur Paſteten-Form kann man dünnen Pappendeckel in der Länge einer halben bayriſchen Elle und in der Höhe gut Hand breit nehmen, ſie inwendig mit Butter beſtreichen, den Teig auf den Boden einlegen, und auf dieſen fein geſchnittene ausgezackte Citronenplatten, geſchälte und in ſchöne feine Scheiben geſchnittene Schalotten oder gewöhnliche Zwiebel und abgeputztes Peterſilkraut bringen, auf welche die hübſch zugeſchnittene Stücke der Haſen, von welchen der Rücken in runde Platten getheilt iſt, gelegt werden, auf dieſe werden abermals Schalotten und Citronen gethan, und dieſe wieder mit den Haſenſtücken

überlegt. Soll dieſe Paſtete recht gut werden, ſo kann man ein Stück ſchwarz Wildpret mitſieden laſſen, und mit den Haſen in der Sulz kochen, und dann mit ihnen heraus nehmen, und iſt es kalt, ſchön ſchneiden und oben herum über den Haſen legen. Beym Einlegen der Fülle und des Fleiſches muß man das Entſtehen leerer Zwiſchenecken ſorgfältig zu vermeiden ſuchen, entſtehen aber dennoch welche, dann rolle man reines Papier in kleine Ballen, doch ſo, daß man dieſe nachher gut herausziehen kann. Ueber die Paſtete wird ein Deckel zierlich geformt und dieſe ganz dunkelgelb gebacken. Nach ihrem Erkalten wird ein Deckel herausgeſchnitten oder nur eine Oeffnung in dieſen gemacht, welche ſo groß iſt, um einen Trichter hineinzuſtecken. Iſt indeſſen Papier darin, ſo muß man den Deckel ſo groß ausſchneiden, daß dieſes gut heraus gebracht werden kann. Nach dieſem thut man, ſo lang die Paſtete noch warm iſt, die Sulz hinein, oder läßt ſie nur, um dieſes thun zu können, wenig warm werden, aber ja nicht ganz vergehen, und ſucht ſie durch einen Trichter hineinzubringen. Iſt dieſes geſchehen, dann muß die Paſtete wieder an einen ebenen kühlen Ort geſtellt werden, damit ſich die Sulz überall einſenke und wieder ſchön geſtehe. Beym Auftragen wird die Oeffnung mit Citronenplatten bedeckt, von welchen mehrere darauf herum gelegt werden, oder man ziert ſie mit grünen Lorbeerblättern, umwindet ſie wohl auch mit einem Kranz. Am ſchönſten wird dieſe Paſtete in ei-

ner Melonen-Form. Dann aber verſteht es ſich von ſelbſt, daß ſie, ehe die Sulz hineinkommt, mit Vorſicht ſchön geſtürzt werden muß.

8. Jagd-Paſtete.

Zu dieſer werden alle Sorten Fleiſch, als Kalb-, Hammel- oder Rindfleiſch und rothes Wildpret, von jedem 2 Pfund genommen, alles ſchön abgehäutelt, ſämmtliches Fett rein davon geſchnitten und all' das Fleiſch in ein Finger lange und zwey Finger breite Stücke zerlegt, welche insgeſammt mit dem Stiel eines Küchenmeſſers geklopft werden müſſen. Iſt dieſes vollbracht, dann wird das Rindfleiſch zu unterſt, über dasſelbe das Wildpret und ſodann alles übrige Fleiſch obenauf gelegt. Alsdann macht man den vierten Theil einer Maas, halb Wein halb Eſſig ſiedend, in welchen man Baſilikum, Esdragon, Thimian oder Citronenkraut, 2 Lorbeerblätter, Citronenſcheiben ohne Kerne, Salz, eine ganze mit Nelken beſteckte Zwiebel legt, und alles dieſes zuſammen ſieden läßt. In Ermanglung der Kräuter kann anſtatt dieſer Pfeffer und Krametsbeer dazu genommen werden. Von den letztern dürfen nur wenige hineinkommen, weil die Brühe leicht bitter davon wird, daher es beſſer iſt, die Krametsbeer blos zum Fleiſch zu legen. Hat nun der Wein und Eſſig ſammt den Kräutern einigemal aufgeſotten, dann läßt man ihn erkalten und gießt ihn ſodann an das

Fleiſch, welches nun zugedeckt über Nacht ſtehen bleibt.

Indeſſen wird der nämliche Butterteig, welcher zu kalten Paſteten gebraucht wird angemacht, und dieſer gleichfalls über Nacht aufbewahrt. Den andern Morgen nimmt man 2 Pfund mageres Kalbfleiſch, 4 Loth Kappern, 4 Loth ausgegrätete, rein gewaſchene Sardellen, eine ganze, ſchöne, gelbe Citrone mit Schale und Mark, jedoch ohne das Weiſſe und ohne die Kerne, eine groſſe und eine kleine Handvoll Schalotten, hackt oder wiegt dieſes alles recht fein zuſammen, thut Salz, Muskatnuß, weiſſen, geſtoſſenen Pfeffer, nebſt einigen Löffeln voll von dem durchgeſeihten Beitzeſſig dazu, und rührt alles recht untereinander. Theile ferner den Teig, wärgle den Boden länglicht, lege darauf in die Mitte herum fein geſchnittene Platten von gutem Speck, und auf dieſe erſt die härtern, dann die weichern Fleiſchgattungen, auf dieſe die gehackte Fülle, und ſo wird damit fortgefahren, daß zwiſchen jede Lage Fleiſch wieder Fülle gethan wird. Die Paſtete muß aber immer wie ein Kipfbrod, länglicht geformt und gelegt ſeyn. Zu oberſt wird Speck darauf gelegt, der Teig an den Seiten mit Eyern beſtrichen und die eine ausgewärgelte Hälfte darüber gedeckt. Iſt das Nudelbrett groß genug, dann kann man den Teig in einem Stück auswärglen, die eine Hälfte einlegen und die andere zum Ueberſchlagen laſſen. Nach dieſem wird es feſt zuge-

drückt, der Teig übereinander geſchlagen, daß das Ganze eine hübſche Form erhält, zuletzt werden 3 — 4 Bogen reines Papier mit guter Butter beſtrichen und die länglicht geformte Paſtete hinein gewickelt, oben auf das Papier werden in den Teig 2 Löcher, damit der Dampf heraus kann, gemacht. Das Backblech wird mit Butter beſchmiert, die Paſtete darauf gelegt und zwey Stunden im Ofen gebacken. In dieſem Papier bleibt ſie, wenn ſie gebacken iſt, an einem kühlen Orte ſtehen. Inzwiſchen muß die Sulz von der Feldhühner- oder Haſenpaſtete ſchon hergerichtet ſeyn, damit ſie durch die zwey Oeffnungen eingeſenkt werden könne. Endlich wird das Papier abgenommen und die Paſtete an einen kühlen Ort, damit ſie vollkommen feſt werde, ganz eben geſtellt.

Beym Gebrauch wird ſie wie ein Schwartenmagen in Platten geſchnitten. Auf Reiſen ſind ſie ſehr bequem mitzunehmen, zum Déjeuner à la Fourchette werden ſie mit Teufelsgurken oder kalter Soos gegeben, bisweilen auch ohne dieſe trocken verſpeist.

9. Eine Grimati von Kalbfleiſch auch anſtatt einer Paſtete zu geben.

Von einem Kalbsſchlegel nimmt man das dickſte Fleiſch, den ſogenannten Schwallen, ſchneidet die Haut und alles Aderichte davon, und verſchneidet das Fleiſch ſelbſt in länglichte Stücke, wie zu einem Frikando, ſodann werden die Stücke ſtark geklopft. Nun wird von

dem beſchriebenen Kräuterpulver oder Peterling, Esdragon, Thimian, Baſilikum, geſchälte Schalotten, Citronenſchalen genommen und alles dieſes fein gewiegt, nachher wird es in eine Schüſſel gethan und ein Glas beſtes Provenzeröl dazu geſchüttet, mit Salz, Muskatnuß und wenig Pfeffer gewürzt und das Kalbfleiſch darin umgewendet; die übrigen, weniger ſchönen Stücke Kalbfleiſch dünſtet man in gewiegtem friſchem Speck, worunter Schalotten gemiſcht ſind, mit etwas Rindsmark und Butter. Sind ſie fertig, dann werden dieſe Stücke aus dem Butter genommen und in einem Mörſer zerſtoſſen. Inzwiſchen wird ein aufgeſchnittenes Milchbrod mit einem Glas ſüſſen Rahm zum dicken Brey gekocht und mit dem Fleiſch gleichfalls geſtoſſen, nach dieſem in eine Schüſſel gethan und mit 6 Eyergelb, Salz und Muskatblüthe angerührt. Ein rundes Kaſſerol wird nun dicht mit Speckſcheiben ausgelegt, dann das Weiſſe von 4 — 6 hart geſottenen Eyern fein gewiegt, Peterſilkraut wird abgeſondert von dieſem gewiegt, und eben ſo magerer Schinken; die Kappern, eine abgezogene, ſchön geſelchte Bratwurſt, 8 — 10 ausgeſteinte Oliven, alle dieſe Dinge müſſen, eines ohne das andere gewiegt und auch allein gelegt werden. Dann fange an, die gewiegten Sachen nach der Schattirung auf den Speck zu ſtreuen. Jede Sorte muß eines Fingers dick aufliegen. Von der Fars wird dann die Hälfte ſchön eben darauf geſtrichen, das im Oel gelegene Fleiſch wird

ſtückweiſe aufgerollt und feſt aneinander darauf gelegt, dann die übrige Fülle darüber gethan, und hübſch gleich geſtrichen. Zuletzt ſchneidet man ein reines Papier nach der Grösse des Beckens oder Kaſſerols, ſchmiert es mit Butter, legt es darüber her, und läßt dann im Backofen, in einer Röhre, oder auf ſchwachen Kohlen dieſe Speiſe backen. Wird ſie auf Kohlen gebacken, dann muß ein Deckel mit ſchwachen Kohlen oben darauf gedeckt werden. Iſt ſie fertig, ſo wird eine Platte darauf gedeckt, die Speiſe recht vorſichtig darauf geſtürzt, der Speck oben abgenommen, damit die Garnirung frey liegt, und eine braune Soos beſonders dazu ſervirt. Dieſe ſchöne und gute Speiſe kann auch von wildem Geflügel gemacht werden.

b. Kleine Arten.

1. Reis-Paſteteln.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Reis gewaſchen, dann ſiedend angebrüht und nachdem er ſo eine Viertelſtunde zugedeckt geſtanden hat, mit guter Milch langſam, aber ja nicht zu weich gekocht. Nach dieſem werden 6 Loth Butter ſchaumig gerührt, nach und nach 4 Eyergelb daran geſchlagen, und gleichfalls verrührt. Iſt der Reis wie ein recht dicker Brey gekocht, ſo läßt man ihn in einem Keller erkalten, rührt ihn nachher unter die Butter, und thut Muskat-Blüthe, wenig Salz und ein Paar Hände voll,

ungefähr ¼ Pfund gewiegten Schinken mit Speck daran. Inzwiſchen muß das Weiſſe von den Eyern zum Schnee geſchlagen, darein gerührt werden. Zuletzt werden kleine Paſteten Formen mit dünn ausgewärgeltem Butterteig ausgelegt, die Maſſe eingefüllt, oben darauf mit aufgeriebenem Milchbrod beſtreut, Butter darauf gelegt und ſo gebacken.

Man kann auch eine Gogelhopf-Form mit Butter beſchmieren, mit Semmelbröſeln ausſtreuen und ohne Butterteig dann einfüllen, aber recht langſam backen, weil ſie ſonſt von Innen noch zu naß bleiben.

2. Gries-Paſteteln.

Der Gries wird wie der Reis zu einem dicken Brey gekocht, oder der Uebrige ſchon gek chte, wenn er nicht gezuckert wurde, dazu verwendet, und dann mit oder ohne Butterteig in kleinen Torten- oder Gogelhopf-Formen gebacken. Wer keinen Schinken daran liebt, kann Kalbs- oder Ochſenprieſen geſotten, mit etwas Citronenſchalen und Schalotten fein wiegen, ſtatt des Schinkens darunter miſchen und backen, oder dazwiſchen füllen und backen.

3. Faſten-Paſtete.

Es wird etwa der vierte Theil einer Maas guter Milch ſiedend gemacht, für zwölf Kreuzer Vanille oder nur Zucker, an welchem vorher Citrone abgerieben wurde, nebſt 4 Loth But-

ter mitgeſotten. Während dem Sieden ſtreut man ſo viel Mehl darein, daß es wie ein Brandteig, oder in Augsburg ſogenannter gebrühter Teig, wird. Iſt dieſer recht ſchön glatt und löst er ſich ſchön ab, dann werden 4—5 Eyergelb und zwar eines nach dem andern in den Teig gerührt, das Weiſſe zum Schnee geſchlagen und zuletzt daran gerührt. Wer wenig Zeit hat, kann auch die Eyer ſogleich ganz, aber gleichfalls eines nach dem andern hineinſchlagen. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird ein nicht gar zu flaches Potageblech mit Butterteig ausgelegt, und der Boden mit eingemachten Himbeeren, Johannisbeeren, Hagenbutten, oder auch Kirſchen belegt, jedoch kann das Eingemachte auch wegbleiben. Jetzt wird Teig eingefüllt, die Form langſam und gut aufgeſtellt, die Paſtete gebacken, dieſe ſorgfältig aus dem Blech herausgehoben, mit Zucker und Zimmt beſtreut und aufgetragen. Zu bemerken iſt, daß die Vanille vor dem Anrühren aus dem Teig herausgenommen werden muß. Es iſt für jede Köchin immer bequemer, die Potage-Bleche mit Rand zu haben, den man beym Anrichten wegthun kann, weil dabey die Speiſe nicht geſchüttelt wird, und ſohin ein beſſeres Anſehen behält. Mit Zimmt und Citrone, anſtatt mit Vanille, kann man die Milch auch ſieden.

4. Andere Art von kleinen Paſteten.

Zu dieſen wird, in mit Butter geſchmierte Mödel der Teig gefüllt, und anſtatt gezuckert,

geſalzen, für die Vanille aber Muskatblüthe mitgekocht. Statt den Butter mitzukochen, werden 6 Loth friſches Mark gewiegt und darunter gerührt, der Teig wird in 2 Hälften getheilt, und in die Mitte Ragout von Prieſeln oder Ochſengaumen gethan, und ſo gebacken, wenn es nicht Faſtenſpeiſe ſeyn ſoll.

5. Grüne Paſtete.

Eine gute Handvoll Spinatblätter werden geklaubt, rein gewaſchen, mit ſiedendem Salz-Waſſer blos angebrüht und das Waſſer ausgedrückt. Der Spinat wird ſodann mit einer Handvoll junger Zwiebelröhrl, auch Schloten genannt, und einer Handvoll Schnittling, nebſt ein wenig Peterling, nachdem dieſer recht fein zuſammen geſchnitten worden, gewiegt; 2 Eyer werden nach dieſem verkleppert, geſalzen, gepfeffert und in Butter gebacken, zuletzt muß das Gewiegte alles dazu gethan und alles ſammt einer halben Kreuzer Semmel, welche abgerieben, in Milch eingeweicht und ausgedrückt iſt, gedünſtet werden. Iſt dieſes vorüber, dann wird alles in eine Schüſſel gethan, und Muskatnuß oder Muskatblüthe, nach Belieben, ein Meſſerſpitz voll hinzugefügt. Zu dieſem kommen noch 4 Loth geräucherter oder friſcher gewiegter Speck und 6 Eyer, welche vorher mit ein Löffel voll ſüſſen Rahm verkleppert worden. Alles wird zuſammen recht verrührt und nach dieſem gewöhnlicher Butterteig in ein Aufzugblech

(Potageblech) ſchön eingelegt, wenn zuvor nach der Gröſſe des Bleches mit einem Rädchen der Teig ſchön ausgezackt worden. In dieſen Teig kommt nun die obige Fülle und wird darin gebacken. Das Gefüll ſteigt ſchön auf, und kann gleich den vorigen Arten, anſtatt eines Auflaufs gegeben werden.

An Faſttagen kann dieſe Paſtete mit in Milch gekochten Speiſen, oder auch nach der Jahreszeit mit grünen Erbſen, die recht gut gekocht und mit Eyer angerührt ſind, gefüllt werden. Auch mit Spargeln kann dieſes geſchehen, nur müſſen alsdann anſtatt 2 Eyern 6 gebacken werden. Wem es beliebt, der kann zur erſten Art, ſo wie zu der, mit Spargeln gefüllten Paſtete, ein wenig gewiegten Schinken nehmen.

Anmerkung. Von den Kalbfleiſch- und Hühnerpaſteten findet man im erſten Theile hinlängliche Vorſchriften; auch mit Sulz können dieſe zubereitet werden, weswegen man nur den Abſchnitt von den geſulzten Sachen nachſchlagen und dazu das Rezept von den Butterteigen zu kalten Paſteten, benützen darf. Auch die Weiſe, wie die Sulz in die Paſteten gethan wird, iſt bereits in dieſem Kochbuche, mehr als einmal beſchrieben worden.

Fiſche, Krebſe, Schnecken, Auſtern, und derley Speiſen.

1. Gefüllter Aal.

Dazu iſt ein Aal, der wenigſtens 2 Pfund wiegt, erfoderlich. Dieſer wird abgezogen, ausgenommen, abgewaſchen, ſogleich mit Salz und Pfeffer innen und auſſen eingerieben, und hie und da werden in den Aal kleine Einſchnitte gemacht. Dann macht man an Fleiſchtagen hiezu folgende Fülle: Ein halbes Pfund Kalbfleiſch wird mit Kappern für zwey Kreutzer, von einer halben Citrone die Schale und ungefähr 3 Loth Rindsmark recht fein gewiegt, eine halbe Halbkreutzer Semmel in Milch eingeweicht, und iſt ſie weich, ausgedrückt, ſo wird ſie mit dem Gewiegten in einem Mörſel fein geſtoſſen. Wer Zwiebel liebt, kann 2 — 3 Schalottenzehen mitwiegen und dann mitſtoſſen. Das Gewiegte kommt nun in eine Schüſſel, wird mit 3 Eyergelb, Salz, Muskatnuß und ein Paar Tropfen Citronenſaft angerührt und in den Fiſch gefüllt. Nach dem Füllen wird der Aal auf ein Brett gelegt. Inzwiſchen muß ein guter Butterteig etwa von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hergerichtet werden. Iſt dieſer ausgewällt, ſo

rädle ihn in Streifen. Mit dieſen Streifen wird der Aal der Länge nach umwunden, ſo daß immer ein Finger breiter Raum zwiſchen dem Fiſch und dem Teig bleibt; ſodann wird eine irdene, zum Backen wohl geeignete Bratpfanne oder ein Potageblech erſt mit Butter geſchmiert und dann mit Semmelbröſeln ſtark beſtreut. Der Aal muß hierauf ſchön gewunden und zuſammen geheftet, der Streifen von Butterteig aber mit Eyern beſtrichen werden, der Zwiſchenraum, wo der Aal ſichtbar iſt, mit Semmelbröſeln beſtreut, Butter darauf gethan und der Fiſch in einer Backofenröhre ſchön gebacken werden. Die blos liegenden Theile des Aales müſſen mit Citronenſaft beträufelt werden. Zeigt ſeine ſchöne Farbe, daß er gehörig gebacken iſt, dann wird er recht vorſichtig auf ein durchaus warmes Teller oder auf eine groſſe durchwärmte Platte gelegt, mit fein gewiegten Kappern und Citronenſchalen beſtreut, mit halben oder in Viertel geſchnittenen Citronen und friſchen Lorbeerblättern geziert und ſo ganz heiß aufgetragen.

Man kann die Fülle auch von Kalbsprieſeln oder Kalbsgekröſſe machen. An Faſttagen kann man ſtatt des Fleiſches von einem ausgegräteten Hecht oder Weißfiſch eine Fülle machen, dazu Krebsſchwänze wiegen, oder auch den Aal ungefüllt backen.

2. Frikaſſee von Aal.

Hiezu können kleinere Aalfiſche, welche nur 1 Pf. ſchwer oder noch leichter wägen, ge-

braucht werden. Iſt ein ſolcher geſtreift, aus= genommen und gewaſchen, ſo wird er zu Fin= ger dicken Scheiben zerſchnitten, in eine Schüſ= ſel gethan und mit Salz und Muskatnuß be= ſtreut; dann wird ein halbes Glas Wein und etwas Eſſig dazu gegoſſen, oder etwas Citro= nenſaft ohne Kerne dazu gedrückt, worauf er ſodann eine halbe Stunde liegen bleibt. Vier Loth guter Butter wird dann in eine Kaſſerole gethan und in dieſem ein kleiner Kochlöffel voll Mehl recht blaß geröſtet, der Wein vom Aal wird daran gerührt, und ein wenig recht gute Fleiſchbrühe oder Kalbs=Jus dazu gethan. Dann wiege Citronenſchalen, und wenn man will, ein wenig grünen Peterling, oder etwas Rosmarin, nimm 2 Zehen Schalotten, oder eine ganze, mit Nelken beſteckte Zwiebel, die beym Anrich= ten heraus genommen wird, und laſſe dieſe nebſt geriebener Muskatnuß und wenig weiſſen Pfef= fer nebſt einen halben Eßlöffel voll Kappern, ohne deren Eſſig, mitkochen. Hat ſich alles recht gut verkocht, dann erſt wird der Aal hin= eingelegt, darf aber nur kurze Zeit kochen, damit er ganz bleibe. Hierauf rühre mit ein Paar Tropfen kaltem Waſſer, 2 — 3 Eyergelb an, gieſſe die Sooſe daran und ſchütte dieſes alles wieder in das Geſchirr, um es recht heiß zu erhalten. Der Aal wird nun recht ſchön auf einen Teller gelegt und die Sooſe langſam darüber hergegoſſen. Damit dieſe nicht wohl= feile Speiſe ergiebiger ausfalle, ſo kann man einen Kranz oder Ring, aus gutem Butterteig

gebacken, herumlegen, jedoch muß er genau die Weite des Tellers haben. Dieſes Frikaſſee muß nicht nothwendig mit Eyergelb angerührt werden, es kann mit etwas Fleiſchbrühe aufgefüllt, als Fars in kleine Paſteten benützt und dieſe als Zwiſchenſpeiſe gegeben werden. Aalruppen, Hechte und Schleihen ſind ebenfalls zum Frikaſſee zu gebrauchen, übrigens muß, um dieſes ſchmackhaft zu bereiten, jeder Art Fiſche nach dem Dünſten die Haut abgezogen werden.

3. Geräucherter Aal.

Hierzu muß der Aal zuerſt abgeſtreift, ausgenommen und rein gemacht werden; je nachdem er groß iſt, wird er ganz gelaſſen, oder in 2 — 3 Theile zerſchnitten. Dann wird ein Loth Salpeter mit einer groſſen Handvoll Salz gemengt, der Aal innen und auſſen ſtark damit eingerieben, nach welchem Einreiben er 8 Tage an einem kühlen Orte liegen muß, aber während der Zwiſchenzeit öfters in der Salzbrühe umgewendet werden. Hat man einen gereinigten Darm von gehöriger Weite, ſo daß der Aal hinein geſchoben werden kann, ſo wird er ſammt dem Salzſchlamm in dem er iſt, hineingeſteckt; in Ermanglung eines ſolchen kann man den Aal in Papier wickeln und muß ihn ſodann in einem, wie in dem andern in einem kalten Rauch räuchern. Bey anhaltendem Rauch kann er, ſelbſt wenn er groß iſt, in 8 — 10 Tagen fertig ſeyn. Soll er zu Tiſche gegeben werden, ſo ſiedet man ihn vor-

her ſo lange, als ein Paar harte Eyer; wer ihn nicht ſtark geſalzen liebt, der kann ihn vor dem Sieden zwey Stunden in friſchem Waſſer wäſſern. Der geräucherte Aal kann auch gleich in Sauerkraut mit abgekocht werden. Zu blauem Kohl, zu Spinat und zu eingemachten Bohnen, gibt er eine ſehr gute Auflage.

4. Marinirter Aal auch Anguilotti genannt.

Dieſer wird ſo wie zum braten, geſalzen, gepfeffert, in Stücke geſchnitten, die eine Seite des Fiſches in Salbey, die andere in Lorbeer-Blätter eingebunden, mit reinem Faden umwickelt und in Papier-Kapſeln oder auf einem Roſt mit gutem Provenzeröl gebraten. Nach dem Braten muß er auf einem ſaubern Teller erkalten. Dann ſchneide zwey groſſe Hände voll Zwiebel in feine Platten, dämpfe ſie in Oel, daß ſie weich aber nicht braun werden, und ſchütte den vierten Theil einer Maas guten Weineſſig daran. Nimm von einer ſchönen, groſſen Citrone die Schale, nebſt 4 Loth Kappern, Esdragon, Baſilikum, Rosmarin und ſchneide oder wiege alles fein zuſammen. Fehlt es an den erwähnten Kräutern, dann wiegt man Mukatblüthe und Nelken mit der Citrone und den Kappern, thut alles an den Eſſig, nimmt ein Fäßchen von hartem Holz oder ein Steintopf oder Schüſſel, belegt den Boden mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, ganzen Nelken und einer ausgekernten Citronenſcheibe, und

bringt eine Lage Aal, wenn er vollkommen erkaltet iſt, darauf. Auch der Eſſig muß kalt geworden ſeyn, und ſodann umgerührt darüber gegoſſen werden. Die oberſten Aalſchichten werden mit Lorbeerblätter überdeckt, und ein reines Brett dergeſtalt darauf gelegt, daß dadurch der Aal beſchwert wird. Zuletzt wird das Fäßchen zugeſpundet, oder die Schüſſel, der Topf, zugedeckt oder zugebunden und im Keller zum Gebrauch verwahrt. Iſt das Brettchen zu leicht, ſo wird es mit einem darauf gelegten Stein oder Gewicht, am Anfang beſchwert. Geht der Eſſig nicht über den Fiſch, ſo darf man friſchen nachgieſſen. Beym längern Aufbewahren der Anquilotti muß nachgeſehen werden, ob der Eſſig die Oberfläche bedeckt.

Man kann dieſen Aal in heiſſem Butter, mit Citronenſaft, oder in gutem Oel aufgewärmt, warm zu Tiſche geben, jedoch iſt er auf dieſe Art zubereitet unverdaulicher, als wenn er kalt genoſſen wird. Zum Déjeuner oder zum Nachtiſch, wird er in Platten geſchnitten, oder ſtückweiſe mit Eſſig und Oel gegeben, bisweilen auch mit kalter Soos aus Eſſig, Oel und Senf beſtehend, angemacht.

5. Häringe zu mariniren.

Schöne groſſe Häringe werden aufgeſchnitten, ausgenommen und zwey Tage nacheinander täglich in friſchem Waſſer gewäſſert. Nach dem

Wäſſern werden ſie bey den Schwänzen aufgehangen, damit ſie völlig austrocknen und nach dieſem auf einem Roſt mit gutem Provenzeröl gebraten. Dann müſſen ſie erſt kalt werden, ehe man ſie in einem Gefäß, wo ſie gut Platz haben, wie den Aal marinirt. Die Zubereitung iſt nämlich ſo wie beym Aal, ſie halten ſich in marinirtem Zuſtande ein ganzes Jahr.

6. Biber gebraten.

Zertheile den abgezogenen Biber wie ein junges Lamm, waſche das hintere Viertel, ſalze, pfeffere und beſtreue es mit geſtoſſenen Gewürz-Nelken, lege geſchnittene Citronenſchalen dazu, und Zwiebel in dicke Platten geſchnitten, auch Lorbeerblätter oder Rosmarin, und übergieſſe das Biberfleiſch mit heißgemachtem Butter oder gutem friſchen Schmalz, dann thue 2 Gläschen Wein und ein wenig Waſſer und Eſſig oder Erbſenſoos, oder was noch beſſer iſt Fiſch-Jus dazu, und laſſe es zugedeckt dünſten. Iſt es nicht Faſttag ſo wird der Biber mit Speck geſpickt, der in Salz, Pfeffer und Nelken umgewendet wurde. So wie er anfängt weich zu werden, ſo ſtecke ihn an einen Bratſpieß. In den Unterſatz thue von der Sooſe, überträufle ihn abwechſelnd mit dieſer mit einem kleinen Schöpflöffel und mit heiſſer Butter. Inzwiſchen röſte im Schmalz Semmelbröſeln ſchön gelb, thue die übrige Soos aus dem Dünſttiegel daran, und gieſſe, reicht ſie nicht aus, noch Wein, Citronenſaft oder guten Erbſenſud oder Fleiſch-

Brühe dazu, alles dieſes laſſe recht kochen. Iſt der Biber ausgebraten, dann wiſche den vordern Theil des Bratſpieſes ab, ſtreife den Biber herunter auf eine heiſſe Platte, gieſſe von der Soos in dem Unterſatz, oder ſchütte heiß gemachten Butter über das Fleiſch, belege es mit Citronenplatten, und gib die Soos abgeſondert dazu zu Tiſche. Die vordern Biber Theile kann man in der nämlichen Soos eingemacht geben.

7. Fiſchotter gebraten.

Zum Braten der Fiſchotter müſſen ſtets die hintern Viertel genommen werden. Sind dieſe ganz gereinigt, ſo werden ſie über Nacht in Eſſig und Wein gelegt, oder auch ohne den letztern blos in Eſſig gebeitzt, in welchen Citronenſchalen und Zwiebel mit Nelken beſteckt gethan werden. Zwey Stunden vor dem Braten wird der Fiſchotter geſalzen, gepfeffert, mit länglicht geſchnittenen Citronenſchalen geſpickt, und ſodann am Spies oder in einer Bratpfanne, worin ein Holzroſt liegt, gebraten. Unter dem Braten wird er oft mit dem Beitzeſſig übergoſſen; von dieſem muß aber etwas nebſt dem dabey befindlichen Gewürz in der Bratpfanne mit dem Fleiſch zugeſetzt werden. An dieſem Beitzwein oder Eſſig muß man etwas Butter, Waſſer oder Erbſen-Brühe oder Fiſch-Jus thun, ihn nachdem das Otter-Viertel ſchön gebraten und öfter gewendet wurde, beym Anrichten durch einen Seiher darüber gieſſen, und das Fleiſch mit geſchnittenen Citronenſchalen beſtreuen, oder mit Citro-

nenplatten belegt, nebſt Stücke von Citronen, um den Saft darüber beym Speiſen zu drücken, auftragen.

8. Fiſchotter gedünſtet.

Zu dieſem Gericht werden die vordern Viertel benützt. Man hackt ſie in ſchöne Stücke, dünſtet dieſe, wenn man ſie ein Viertelſtunde zuvor mit Salz, Pfeffer, Nelken, Citronenſchalen, viel Zwiebel und Lorbeerblätter beſtreut, und mit Wein und Eſſig begoſſen hat, in heiſſem Butter, überſäet ſie mit Broſamen von ſchwarzem Brod, oder brennt ſie zu dieſem Behufe im Schmalz mit wenig Zucker ſchön dunkelbraun. Zum Aufguß beym Dünſten nimmt man die Beitzbrühe, etwas Erbſenſud, auch Jus-Soos, und läßt alles ſo lange kochen, bis es recht ſulzig weich iſt. Fehlt die zum Dünſten erfoderliche Zeit, dann kann man die Stücke ſchon die Nacht zuvor blos mit Wein und Eſſig beitzen, das Brod mit den Zwiebeln und Gewürzen ein wenig mitröſten, die Beitz dazu thun, und ſogleich in dieſe Soos die gebeitzten Stücke einlegen und fertig kochen. Die Soos muß durch einen Seiher getrieben, angerichtet, und mit geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut, aufgetragen werden.

9. Salmen zu mariniren.

Der Salm wird wie zum Braten in beliebige Stücke geſchnitten, über Nacht aber ſchon gepfeffert, ſtark eingeſalzen, beſchwert und den

andern Tag das Salz mit einem reinen Tuch von den Stücken abgewiſcht. Dann wird er mit Salbeyblättern umwunden, auf dem Roſt mit gutem Provenzeröl langſam gebraten, und wenn er erkaltet iſt, wie der Aal marinirt und aufbewahrt. Beym Auftragen muß er von der Salbey gereinigt, und mit Eſſig und Oel oder kalter Senfſoos gegeben werden, oder man wärmt ihn in einer Omeletten-Pfanne mit Citronenſaft und Butter auf, ſo daß er durchhinein warm wird, dann kann er mit halben Citronen belegt ſervirt werden.

10. Salm zu räuchern.

Die Salmſtücke werden hiezu gröſſer, als zum braten und mariniren geſchnitten, dieſe mit gewöhnlichem Salz, aber ſtark eingeſalzen und damit eingerieben. So durchgeſalzen, läßt man den Fiſch an einem kühlen Orte drey Tage mit einem Brettchen zugedeckt liegen, trocknet ihn nach dieſer Zeit mit einem reinen Tuche ab, umwickelt ihn mit reinem Papier, das keinen Geruch hat, aber dünn ſeyn muß, z. B. Goldſchlager- oder Fließpapier, und umwindet dieſes mit Faden, dann zieht man durch die Stücke Bindfaden, an welchen ſie in einem kalten Rauch aufgehangen werden. Gewöhnlich werden die Stücke zwey Finger breit geſchnitten.

11. Lachſe.

Dieſe werden wie Salmen zubereitet, mit Butter und Citronenſaft in Papier-Kapſeln ge-

braten und mit Citronen zu Tiſche gegeben. Auch wird der Lachs mit Wein, Eſſig und Gewürzen geſotten, und im Serviette aufgetragen, mit Eſſig und Oel verſpeist, oder eine Butterſooſe dazu aufgeſtellt. Zum mariniren und räuchern iſt er nicht ſo dauerhaft wie der Salm, weil er weicher und zarterer Art iſt.

12. Forellen mit Trüffel-Soos.

Ziehe einer groſſen Forelle die Haut ab, ſpicke ſie mit rein geputzten abgewiſchten Trüffeln, ſalze und ſiede ſie in rothem Wein mit ganzen Gewürznelken, Pfefferkörner, Citronenſchalen, und etwas beſtem Provenzeröl. Man kann aber auch die Forelle nur mit Wein und Gewürz ſieden, gereinigte Trüffeln fein geſchnitten in Butter dünſten, mit wenig Mehl oder beſſer mit fein geſtoſſenen, geſiebten, ſchwarzen Brod beſtreuen, von dem Fiſchſud daran gieſſen, die Trüffel recht weich kochen laſſen, und ſo, über die Forelle Citronen geſtreut, auf den Tiſch tragen.

13. Forellen in Papier gebraten.

Die Forellen werden geſchuppt, gewaſchen, eingeſalzen und gepfeffert. Haben ſie ſo eine Stunde gelegen, dann werden ſie unter öfterm Umkehren mit einem in zergangener Butter getauchten Pinſel geſchmiert, auf dem Roſt gebraten. Beſſer iſt es, damit ſie ſich nicht anhängen, Hühnerſpreiſſel oder Hölzchen nach der Quere auf den Roſt zu legen. So brate ſie

nur kurz, daß ſie ganz ſaftig ſind, dann erſt mache ſchöne Papierformen, worin jede Forelle wohlgebogen Platz hat, ſchmiere dieſe Formen mit dem beſten Butter, und ſind die Forellen ganz kalt, dann erſt lege ſie in das Papier, überſtreue ſie vorher, wenn ſie noch warm ſind, mit gewiegten Citronenſchalen und Muskatblüthe oder mit gewiegten Kappern, lege ſie in die Kapſeln, ſtelle dieſe auf einen Roſt und brate ſie langſam aus, träufle aber immer unter dem Braten Citronenſaft darüber, wende ſie öfter um, und gib ſie recht heiß, ſammt dem Papier zu Tiſche, und Citronen oder Oliven dazu.

14. Forellen zu backen.

Dieſe werden eben ſo, wie andere Fiſche, rein gewaſchen, auf ein Tuch gelegt, daß ſie ablaufen, geſalzen, gepfeffert, eine Stunde vor dem Backen in einer Miſchung von Gries oder Habermehl, mit Salz und Pfeffer, oder auch von Semmelbröſeln mit wenig rechtem Mehl beſtreut und die Fiſche darin umgewendet, in heiſſem Schmalz ſchnell gebacken, und mit grünem Peterling und fein gewiegten Citronenſchalen geziert. Man kann auch etwas grünen Peterling gleich mitbacken.

15. Hauſen gebraten.

Der Hauſen wird getheilt, geſalzen und muß wenigſtens eine Stunde im Salz liegen. Dann wird er abgetrocknet, mit einem in zerlaſſene Butter getauchten Pinſel beſtrichen, und

entweder ſo mit Citronenſaft, oder in einer papiernen Bratpfanne auf dem Roſt langſam gebraten. Vor dem Braten iſt es gut, ihn mit Semmelbröſeln zu überſtreuen, weil er ſich dann nicht ſo leicht anhängt. In drey Viertel Stunden iſt er fertig, ſonſt wird er zu weich. Er wird mit halben Citronen aufgetragen. Süſſer Meerrettig, der wie oben gezeigt wurde, zubereitet wird, kann ebenfalls dazu gegeben werden. Beſonders ſchmackhaft und zweckmäſſig iſt es, zum Hauſen eine Muſchelſooſe zu geben, welche folgendermaſſen zubereitet wird. Ausgegrätete und gewaſchene Sardellen, Zwiebel, Citronen, auch Peterling, werden fein durcheinander gewiegt, dann wird Butter heiß gemacht und darin etwas Mehl mit Zucker braun geröſtet, das Gewiegte kommt da hinein und wird mit ein wenig Erbſenabſud aufgegoſſen. Inzwiſchen müſſen Muſcheln in Wein gewaſchen und dieſe zuletzt in die Sooſe, wozu etwas Wein gegoſſen wird, gelegt werden. Hat dieſe Sooſe hinlänglich gekocht, dann wird der gebratene Hauſen hineingethan, der aber alsdann eine Viertelſtunde weniger gebraten und nun in der Muſchelſoos ausgekocht wird.

Anmerkung. Die Fiſche werden weit ſchmackhafter, wenn ſie vor dem Sieden, Braten oder Backen, eine oder zwey Stunden in Salz und Pfeffer oder ſonſtiges Gewürz gelegt werden.

16. Frikaſſee von Hecht.

Dieſes wird wie das vom Aal gemacht, nur iſt eine Fiſch-Jus zur Soos immer das Beſte. Der Hecht wird, nachdem ihm die Haut abgezogen und er mit Sardellen geſpickt iſt, auf dem Roſt gebraten. Auch können gewiegte Sardellen in Butter mit Mehl verrührt, mit der Butter aus der Bratpfanne angemacht und mit etwas Citronenſaft und Erbſenſud, wenn die Brühe erſt angezogen und Farbe hat, verdünnt werden. Citronenſchalen beym Auftragen, ſo wie an der Soos, und auch Pfeffer darf nicht fehlen.

17. Hecht ohne Salz und ohne Waſſer.

Iſt der Fiſch geſchuppt, ausgenommen, gewaſchen und wieder abgetrocknet, ſo wird er in Stücke geſchnitten, die Leber aber ganz gelaſſen. Dann belege eine Zimmtplatte mit Stückchen Butter, oder ſchmiere ein flaches Geſchirr recht dick damit, wiege ausgegräteten Häring und einige geputzte Schnecken nebſt Citronenſchalen nicht zu fein und ſtreue davon etwas in das Geſchirr, bringe den Fiſch darauf, würze ihn mit Muskatblüthe und Pfeffer und thue auf den Fiſch abermals etwas geſchnittene Butter, ſammt der andern Hälfte von dem Häring und den Schnecken, nebſt einen Eßlöffel voll Kappern und ein Lorbeerblatt, oder anſtatt dieſem Peterling und Zwiebel, träufle ein wenig Citronenſaft darauf, decke den Fiſch

wohl zu und koche ihn ſo auf Kohlen oder in einer Röhre aus. Einmal muß er gewendet, und öfter geſchüttelt werden, damit er nicht anhänge. Die Schnecken können weggelaſſen und der Häring allein mitgekocht werden. Er muß heiß angerichtet werden und darf nicht verweicht ſeyn. Vor dem Aufſetzen wird er mit Citronenſchalen beſtreut und mit Muskatnuß gewürzt.

18. Hecht weiß gedünſtet mit Champignons.

Ein ſchöner, groſſer Hecht wird auf die obige Weiſe hergerichtet und in Stücke zerſchnitten, welche eine Stunde im Salz liegen müſſen. Dann ſchmiert man ein Kaſſerol oder ſogenanntes Paſtetenkahr mit Butter und legt in dieſes rein geſchabte und in feine Platten geſchnittenen Zelleri, zwey gelbe Rüben, Peterſil- und Paſtinatwurzel mit darüber gelegten Zwiebelplatten, einige Pfefferkörner, ganze Nelken und Muskatblüthe. Dann trockne den Fiſch ab, bis alles ſchleimige davon iſt, lege ihn auf die Wurzeln und Gewürz, gieſſe nur wenig heiſſen Erbſenſud und ein Paar Löffel voll Eſſig daran und laſſe ihn ſo zugedeckt, eine Viertelſtunde lang dünſten. Dann wird der Fiſch herausgenommen und die Wurzeln zugedeckt, damit ſie auf Glut immer fort dünſten. Inzwiſchen wird den Fiſchſtücken die Haut ganz rein abgezogen, daß ſie ſchneeweiß ausſehen. Ehe die-

ſes geſchieht, werden ſchöne und gut gewiegte Champignons in Butter mit gewiegtem Peterling gedünſtet und ein wenig Mehl darauf geſtäubt, die Soos von den Wurzeln durch ein Sieb daran gegoſſen, dann wird noch alles aufgekocht und über den Fiſch angerichtet.

Sind es getrocknete Champignons die dazu verwendet wurden, ſo ſiede ſie ſo lange wie harte Eyer, waſche ſie dann erſt aus einem warmen Waſſer, ſchneide alles Unbrauchbare davon und wiege ſie ein wenig, wodurch die Sooſe dann ſchöner ausſehen wird. Der Fiſch muß auf einem Porzellanteller zugedeckt auf heiſſem Waſſer ſtehen, und ſo warm erhalten werden, und dann wird er hübſch zierlich angerichtet.

19. Karpfen beſonderer Art.

Der Karpfen wird mit Vorſicht am Kopf gehalten, wie jeder andere Fiſch, damit ja die Galle nicht zerdrückt wird, geſchuppt, dann auſſen rein abgewaſchen, auf ein reines Brett oder Tuch gelegt, ausgenommen, innerlich aber nicht ausgewaſchen. Dann werden auf einer Seite einige Schnitte in die Haut gemacht, damit man ihn ſchön umbiegen könne. Hierauf wird er in ein rundes, aber vollkommen reines Geſchirr gelegt, ſo daß der Bauch in die Höhe ſtehen und rother oder weiſſer Wein, ſo viel daran gethan werden könne, daß der Wein den Fiſch faſt ganz bedecke, welcher ſchon vorher mit geſtoſſenen Nelken,

wenig weiſſen Pfeffer und Salz, auſſen und innen eingerieben werden muß; auch ſoll Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, alles gröblicht geſtoſſen, nebſt ein wenig Citronenſchalen und eine ſchön gebähte, recht ſchwarze Brodrinde mitgeſotten werden. Iſt er halb geſotten, ſo wird er gewendet und ein Stück Butter dazu gethan. So muß er ſtets zugedeckt kochen und dabey öfter gerüttelt werden, weil er ſonſt gerne ſich anhängt. Indeſſen hat die Soos eingekocht, wird durch einen Seiher gerührt und über den Karpfen angerichtet.

Wer das Süſſe liebt, kann etwas Zucker darein brennen, auch weiſſen Wein nehmen und die Sooſe mit wenig Mehl, Eyergelb und Zucker ſchön anrühren und als eine gelbe Weinſooſe dazu geben. Vorzüglicher iſt aber die rothe Sooſe.

20. Karpfen mit Oliven oder in der eigenen Sooſe.

Der Karpfen wird, wenn er geſchuppt, ausgenommen und gewaſchen iſt, in Stücke getheilt, alsdann geſalzen und gepfeffert. So bleibt er eine Stunde liegen, wird nachher abgewiſcht und in ein Kaſſerol gelegt, welches vorher mit Butter geſchmiert worden, auf welche Semmelbröſeln geſtreut und fein gewiegte Schalotten oder andere Zwiebel, Peterling, Citronenſchalen und 2 — 3 ausgegrätete Sardellen gethan wurden. Liegt der Fiſch auf dieſer Unterlage, dann wird auf ihn etwas Butter gelegt und von dem Gewiegten darauf

geſtreut und muß ein wenig auf ſchwachen Kohlen zugedeckt dünſten. Etwas ſpäter wird ein Gläschen Wein und etwas Erbſenſud, je nachdem der Fiſch groß oder klein iſt, daran gegoſſen. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten werden Oliven dazu gethan und der Fiſch hübſch geordnet, auf den Tiſch gegeben.

21. Grundeln kalt zu geben.

Die Grundeln werden gewaſchen, rein abgetrocknet, in eine flache Schüſſel gethan, mit einem Glas voll gutem, lauwarmen Eſſig übergoſſen und gleich darüber geblaſen, damit der Dunſt ſie nicht entfärbe, dann müſſen ſie mit einem Bogen Papier feſt zugedeckt werden und ſtehen bleiben. Indeſſen wird in eine meſſingerne Pfanne eine halbe Maas Eſſig und eine halbe Maas Wein gegoſſen, eine Hand voll Peterling, Baſilikum, Esdragon, 2 Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner, ganze Nelken und eine kleine Hand voll Salz beygefügt; dieſes läßt man zugedeckt eine Viertelſtunde ſieden, wirft dann die Grundeln hinein, ſchüttelt die Pfanne, daß alle gleich und durchaus geſotten werden, und läßt ſie nur einmal ſtark aufſieden. So wie ſie in die Höhe ſteigen, ſind ſie fertig, dann nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie abkühlen, thut die Grundeln in einen ſteinernen Hafen, oder in eine Schüſſel, gießt den Sud durch einen Seiher darüber und ſchüttet gutes Provenzeröl darauf. Wenn ſie kalt ſind, werden ſie mit zweyfach aufeinander gelegtem Papier zugebun-

den und im Keller zum Gebrauche verwahrt. Will man davon eſſen, ſo werden Schalotten-Zwiebel und Citronenſchalen fein gewiegt, mit Eſſig und Oel angerührt und ſo zu Tiſche gegeben. Auch zum Déjeuner ſind ſie ſehr gut.

22. Hecht mit ſüſſem Meerrettig.

Der Hecht darf zu dieſem Behufe nur im Salzwaſſer mit ein Paar Lorbeerblättern und ein wenig Citronenſchalen abgeſotten werden. Dann wird eine halbe Maas Rahm mit zwey Eyerdottern und zwey Loth abgeſchälten, geſtoſſenen Mandeln auf eine Glut geſetzt und unter beſtändigem Umrühren, damit der Rahm nicht gerinne, darauf gelaſſen. Fängt es an dick zu werden, dann wird geriebener Meerrettig dazu gethan, welcher damit nur einmal aufkochen darf. Der Fiſch wird nun ſchön auf eine Platte geordnet und der Meerrettig darüber angerichtet. Dieſer darf ziemlich dick ſeyn. Wer ihn ſparſamer zubereiten will, der kann etwas Semmelbröſeln von abgeriebenen Semmeln darunter thun und die Mandeln weglaſſen, ſtatt dem Rahm Milch nehmen, und ein Stück Butter in derſelben mitkochen.

23. Karpfen mit Meerrettig.

Der Karpfen muß ungeſchuppt ausgenommen, gewaſchen, in Stücke getheilt und mit ſiedendem Eſſig ſchön blau gemacht, nach dem Begieſſen aber ſogleich angeblaſen und zugedeckt werden. Dann wird er vollends mit Gewürz

blau geſotten. Zu dem auf dieſe Weiſe zubereiteten Karpfen wird Meerrettig mit Fleiſchbrühe oder an Faſttagen mit Fiſch-Jus gekocht, oder auch blos geriebener Meerrettig gegeben.

24. Stockfiſch gebacken mit Sooſe.

Nimm ſchöne Stücke vom beſten Stockfiſch, lege dieſen eine Stunde lang in heiſſes Waſſer, thue die Gräten und Haut davon und trockne ihn vorſichtig ab. Nach dieſem wird er in geſalzene Eyer gedunkt, mit Salz und Pfeffer untereinander überſtreut und ſchön gelb ſchnell gebacken. Zu Tiſche wird mit dem gebackenen Stockfiſch eine Rahm-Sooſe, oder eine Senf-Soos mit Erbſenſuppe, oder Fiſch-Jus gemacht, aufgeſetzt.

25. Ungebackener Stockfiſch mit Rahm-Sooſe.

Iſt der Stockfiſch ungeſalzen, wie er es immer werden muß, mit blauen ungeſalzenem Waſſer an das Feuer geſtellt, ſo muß er an dieſem ſtehen bis er anfängt zu ſieden, dann wird er herausgenommen, die Gräten und Haut davon gethan, und in einen Seiher, damit er ablaufe, gelegt. Hiezu wird folgende Sooſe gemacht: In einem groſſen Stück guten Butter werden fein gewiegte Zwiebel, jedoch nicht braun gedünſtet, mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl nebſt Muskatblüthe oder Muskatnuß und Ingwer beſtreut und mit ſüſſem Rahm aufgefüllt. Dieſe Sooſe läßt man erſt aufkochen und aus-

kochen, und legt, iſt dieſes geſchehen, den Stockfiſch ſachte ein, damit er ſchön ganz bleibe. Hat dieſer mit der Soos aufgekocht, ſo werden mit einem Löffel voll ſüſſen Rahm 3 Eyergelb verrührt, von der Rahm-Soos daran gegoſſen, und alles miteinander in einer heiſſen Schüſſel aufgetragen. Man kann auch 1 — 2 Loth gewaſchene, ausgegrätete, gewiegte Sardellen mitkochen, oder den Stockfiſch nach folgender Vorſchrift gebraten zu der Sooſe geben.

26. Stockfiſch auf dem Roſt gebraten.

Hiezu iſt ein groſſes Stück Stockfiſch erfoderlich, welches aber eingeſalzen eine Stunde liegen bleibt. Dann wird es abgewaſchen und abgetrocknet, mit Butter geſchmiert, mit Pfeffer beſtreut und ſo in einer papierenen Kapſel oder frey auf den Roſt, jedoch daß er ja nicht braun werde, gebraten. Auch der gebratene Stockfiſch muß in der oben genannten Sooſe aufkochen. Es kann übrigens auch gelbe oder braune Sardellen-Soos dazu gegeben werden.

27. Lachs auf holländiſche Art.

Ein ſchönes Stück Lachs wird in Salzwaſſer heiß abgeſotten, und bleibt ſodann eine Stunde im Sud liegen, dann müſſen die Schuppen mit Vorſicht abgenommen werden. In ein Kaſſerol wird Butter gethan, und darin feinſtes Mehl und zart gewiegte Sardellen nebſt Peterling weiß geröſtet. Später kommt ſaurer Rahm dazu, mit welchem alles recht aufkochen muß.

Sodann wird der Lachs darein gelegt, vollends ausgekocht und gepfeffert oder mit geriebener Muskatnuß gewürzt zu Tiſche gegeben.

28. Lachs mit Auſtern.

Nimm ein Stück Lachs von 3—3½ Pfund, ſchneide es in der Mitte von einander und nimm das Rückgrad heraus. Dann zerlege alles in 2 Finger breite Stücke und ſalze ſie ein; füge viel geſchnittene Schalotten, 1 Löffel Bertram-eſſig, nebſt 1 Maas Wein, Citronen und Lorbeerblätter hinzu, würze den Fiſch mit Pfeffer, Nelken und Muskatnuß, und laſſe ihn ſo eine Viertelſtunde hindurch ſieden. Dann würge unter 14 Loth Butter einen vollen Eßlöffel Mehl, zupfe es an den Lachs, träufle Citronen-Saft durch einen Seiher dazu, und koche ſo alles zuſammen. Inzwiſchen ſiede 40 friſche Auſtern in gewöhnlichem Wein, beſeitige das Grünhäutige nebſt den Bärten, und dann ſeihe, wenn die Auſtern alle gerichtet ſind, den Wein in ein Geſchirr, in welches die geputzten Auſtern gelegt worden, durch ein Tuch, erhalte ſie warm, und vor dem Anrichten gieſſe alles an den Lachs und laſſe es einmal noch mitaufſieden.

29. Aal-Ruppen (Ruppeten).

Man kann dieſe Fiſche wie die Aale ganz oder in Stücken auf dem Roſte mit Citronen-Saft, Butter und Semmelbröſeln, oder beſſer in einer Omeletten-Pfanne, oder in papierenen Kapſeln, oder auch am Spies braten, backen,

frikaſſiren, oder mit Auſtern und Wein zurichten, wie dieſes bereits bei der Zubereitung der Aale beſchrieben worden, indeſſen ſind die Aal-Ruppen kleiner wie die Aale, brauchen daher auch keine ſo lange Zeit zur Zubereitung.

30. Fluß-Fiſche auf Art der See-Fiſche zuzubereiten.

Groſſe Barben oder groſſe Hechte ſind dazu am beſten zu gebrauchen. Sind dieſe geſchuppt, gewaſchen und ausgenommen, dann läßt man in einem Spezerei-Laden von dem Seeſalz, welches von den Sardellen in den Tonnen zurückbleibt, 3—4 Loth holen, reibt damit den Fiſch innen und auſſen ſtark ein, und läßt ihn ſo mit einem Brett beſchwert über Nacht liegen und im Salz ſchwitzen. Den andern Tag ſiedet man ihn ſammt dem Seeſalze und der Salzbrühe in heiſſem Waſſer ohne alle Zuthaten ab, weil er von ſelbſt blau wird. Während er ſiedet, wasche und gräte Sardellen aus, wiege ſie mit Citronenſchalen fein, mache Butter heiß und thue das Gewiegte hinein. Inzwiſchen bis dieſes ein wenig dünſtet, reinige den Fiſch vom daran klebenden Seeſalz, übergieſſe ihn ſchnell mit der heiſſen Butter, lege ihn auf eine groſſe Schale, und um ihn her in ein Viertel geſchnittene roh abgeſchälte und abgeſottene Kartoffeln, übergieſſe auch dieſe mit der Butter und gib den Fiſch dann zu Tiſche.

Dieſer einheimiſche Seefiſch kann auch ohne Kartoffel gegeben werden, auch können die Sar-

dellen wegbleiben, und dafür blos Peterſilkraut mit Citronenſchalen gewiegt, auch beym Dünſten Citronenſaft in die Butter geträufelt werden, um mit dieſer den Fiſch aufzuſchmelzen. Allein gut iſt gut, und beſſer iſt beſſer.

31. Fiſch-Fars.

Wer im Abhäuten der Fiſche nicht wohl geübt iſt, kann, will er dieſes bewerkſtelligen, wenn die Fiſche geputzt ſind, in die Haut einige Einſchnitte machen, dann werden ſie in einem mit Butter geſchmierten Papier auf den Roſt und darin ein wenig gebraten, wornach ſodann die Haut leicht abzuziehen, und das Ausgräten weniger mühſam iſt. Sonſt klopft eine geübte Hand den Fiſch und ſtreift die Haut davon. Die fleiſchigen Rückentheile werden nach dieſem herausgeſchnitten und das Grätige am Schwanz ein wenig geſotten und ausgegrätet. Dieſes Fiſchfleiſch wird mit Schalotten, Peterling, Citronenſchalen, Salz und Muskatnuß fein gewiegt und ein Paar Eyer hinzugethan. In dieſe Fars kann Kappern gethan und ſie ſodann zu Füllung kleiner und groſſer Paſteten verwendet werden. Alle Gräten aber vom Fiſch, in einem Erbſenſud oder braunen Suppe, ſammt den Fiſchköpfen mit ausgeſotten werden, weil ſie eine kräftige Brühe geben.

32. Fiſch-Jus.

Schneide Karpfen oder Schleihen, wenn ſie geſchuppt, gewaſchen und der Länge nach von

einander geſpalten ſind, in groſſe breite Stücke, lege dieſe in einen breiten Tiegel, auf die Fiſch-Stücke, bringe in Scheiben geſchnittene Zwiebel mit verſchiedenen geſchnittenen Wurzelwerk, als gelbe Rüben, Zelleri, Paſtinat ꝛc., lege dazwiſchen ganzes Gewürz und einige Platten Butter, und laſſe dieſes, bis es gelb iſt, ſo zuſammen dünſten, wie Jus gedünſtet werden ſoll. Iſt das Gedünſte dunkelgelb, dann wird Mehl aufgeſtaubt und ein wenig mitgeröſtet, das Ganze aber mit Erbſenſud, in welchem mit den Erbſen, Zwiebel, Zelleri und Peterlingwurzel geſotten wurden, aufgefüllt. Will man die Erbſen recht gut haben, ſo läßt man ſelbſt weiſſe Rüben vorher in Butter dünſten, und dann erſt in den Erbſen mitkochen. Dieſe Jus kann man zu Brühen und Suppen verwenden, an Faſttagen, und durch das Mitkochen aller Fiſchköpfe und Gräten immer kräftiger gemacht werden.

33. Haché von Fröſchen mit Morcheln.

Blanſchire die Fröſche wenn ſie geputzt ſind, lege ſie nachher in kaltes Waſſer, daß ſie ſteif ſind, und laſſe ſie gleich wieder in einen Seiher ablaufen. Dann ſchabe das Fleiſch alles von den Beinchen, wiege oder ſchneide es möglichſt gleich, jedoch nicht ſehr fein, und laſſe es liegen. Gelingt das Abſchaben ohne das Zerſetzen des Fleiſches, dann braucht es nicht geſchnitten zu werden. Nach dieſem brühe eine Handvoll kleine Morcheln ſiedend an, oder ſiede ſie kurz ab, waſche ſie 2—3 Mal wegen dem daran kleben-

den Sand, ſchneide das Weiſſe davon, und die Morcheln ſelbſt in ſchöne runde Scheiben. Wiege nachher Peterling nebſt einer kleinen Zwiebel, oder noch beſſer einige Schalotten und Citronenſchalen fein, mache ein groſſes Stück Butter heiß und laſſe in dieſem erſt ein wenig Semmelbröſeln oder ½ Kochlöffel voll Mehl hellgelb röſten, dann thue die Morcheln hinein, laſſe ſie dünſten, nachher bringe das Gewiegte und zuletzt die Fröſche dazu. Hat alles dieſes zuſammen gedünſtet, ſo wird ein Gläschen Wein daran gegoſſen, durch einen Seiher ein Paar Tropfen Citronenſaft daran gedrückt, und ein wenig Muskatnuß und Pfeffer hinein geworfen. So laſſe es aufkochen. Dieſe Speiſe muß dick ſeyn, und darf erſt vor dem Anrichten geſalzen werden. Sie wird mit Eyerſchnitten, mit im Schmalz Gebackenen, Abgetrockneten oder mit Semmel-Klöschen belegt. Es iſt dieſes ein gutes und weit appetitlicheres Eſſen, als wenn man die Froſchbeine aus dem Munde nehmen und auf den Teller vor ſich hinlegen ſoll.

34. Hecht-Briſolen.

Der dazu beſtimmte Hecht muß hübſch groß ſeyn; dieſer wird geſchuppt, gewaſchen und ausgenommen, worauf er 2—3 Stunden geſalzen liegen bleibt. Der Kopf oder wenigſtens der ſpitzige Rachen kann vorher mit den dünnen grätigen Ende des Schweifes abgehackt und zu einer Fiſch-Jus oder Erbſenſud verwendet werden. Der im Salz gelegene Hecht wird ſodann

abgetrocknet, der Länge nach geſpalten und in ſchöne groſſe Stücke zerlegt, welche mit kleinen Hölzchen geſpreißt werden, damit ſie eine halbrunde Form erhalten. Dann wird Butter in eine Kaſſerole gelegt, und in dieſer der Fiſch wenig gedünſtet, ſo daß ihm die Haut abgeſtreift, und die meiſten Gräten ausgezogen werden können. Nach dieſem wird er an Faſttagen mit länglicht geſchnittenen Citronenſchalen und Sardellen, an Fleiſchtagen aber mit ſchön gleich geſchnittenem geſalzenen Speck hübſch geſpickt, darauf wird er in die Butter gelegt, und auf jeder Seite ſchön gelb gemacht. Zum Briſolen-Hecht wird eine helle oder dunkle Sardellen-Soos zubereitet, die Fiſchſtücke werden dann mit gewiegten Citronen beſtreut, auf ein heiſſes Teller gelegt, oder der Butter, worin er gedünſtet worden, darauf gegoſſen, und mit etwas dazu gedrückten Citronenſaft zu Tiſche gegeben. Wer aber dieſen Fiſch-Briſolen als Braten gelten laſſen will, gibt nur halbe Citronen oder Häring-Salat mit Kartoffeln dazu. Dieſe Speiſe iſt wohlſchmeckend, ſchön und ihre Zubereitung nicht mühſam, ſchickt ſich auch zu Traktamenten.

35. Krebſe gedünſtet.

Die gedünſteten Krebſe ſind weit ſchmackhafter als die geſottenen. Zu dieſem Behufe werden ſie erſt gewaſchen, und ſollte ein todter darunter ſeyn, ſo muß dieſer alſogleich entfernt werden. Zu Gaſtereyen müſſen ſtets Edelkrebſe

genommen werden, welche weit ſchöner und ſchmackhafter als Steinkrebſe ſind. Sind die Krebſe gewaſchen, dann wird in ein Kaſſerol ein Stück Butter gelegt, in welchen, wenn er heiß zu werden beginnt, viel Peterſilkraut, geſchnittene Zwiebel, eine Handvoll Salz und Pfeffer gethan wird, welches zuſammen ein wenig dünſten muß. Dann gieſſe ein wenig Waſſer dazu, kocht dieſes zuſammen, ſo lege die Krebſe ein, ſchüttle ſie öfter auf, und laſſe ſie $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt, jedoch dergeſtalt, daß das Waſſer nicht über die Krebſe gehen darf, kochen, dann werden ſie mit heiſſem Waſſer abgewaſchen, abgetrocknet, herausgenommen, auf einen Teller geordnet, mit Peterſilkraut garnirt und aufgetragen.

36. Speiſe von Schnecken.

Mache einen mürben Butterteig. Iſt dieſer die gehörige Zeit geruht, dann wärgle ihn aus, und belege kleine Paſteten-Formen damit, nachdem dieſe, was ſtets beym Einlegen dieſes Teiges geſchehen muß, ein wenig mit Butter geſchmiert worden. Inzwiſchen mache die unter den Fiſchen beſchriebene Fiſch-Fars, und bringe von dieſer einen kleinen Löffel voll in die Formen, lege 2 — 3 geputzte Schnecken, dann gewiegte Sardellen nebſt Citronen darauf, auf welche wieder eine Lage Fars gelegt, und damit fortgefahren wird. Zu oberſt wird nach Verhältniß der Formen folgender Aufguß gemacht: 3 Loth Butter werden mit 4 Eyern

recht ſchaumig gerührt, geſalzen, und 3 Loth ſchönſtes Mehl mit einer abgeriebenen, in Milch eingeweichten und feſt ausgedrückten Semmel nebſt etwas Muskatblüthe hinzugethan. Mit dieſem werden die Paſtetchen recht ſchön gelb gebacken und noch warm ſervirt.

Will man die Schnecken nicht ganz laſſen, ſo können dieſe mit den Sardellen und Citronenſchalen gewiegt, und zugleich mit ausgegrätetem Fiſch, Schalotten und Peterling, zuſammen in Butter gedünſtet, die Paſteten damit gefüllt und obiger Aufguß darauf gemacht werden.

37. Froſch-Karminaden.

Nimm ſchöne groſſe Froſchkeulen, ſchneide die Zehen und die hintere Haut weg, waſche ſie, trockne ſie ab, und löſe die Beine alle aus; wiege Peterling, Schalotten oder andere Zwiebel und Citronenſchalen, miſche dieſes zu dem Froſchfleiſche, ſammt Salz, Muskatnuß und Pfeffer, und dünſte alles in wenig Butter; dann formire aus dieſer Maſſe Karminaden, überſtreiche dieſe mit zerlaſſener Butter, beſtreue ſie mit Semmelbröſeln und backe ſie in einer Omeletten-Pfanne oder in einem flachen Tiegel in gutem heiſſem Schmalz ſchön gelb, drücke zuletzt Citronenſaft darüber, ziere die Froſch-Karminaden mit Peterſil und trage ſie ſogleich auf einem warmen Teller auf. Ohne Citronen-Saft können ſie als Auflage, mit dieſem hingegen als Zwiſchenſpeiſe gegeben werden.

38. Fiſchhaſe oder gemachte Fiſche ohne Gräten.

Nimm einen Hecht, Karpfen, Weißfiſch oder andern beliebigen Fiſch, nachdem er geſchuppt iſt, ſorgfältig aus, waſche ihn, gräte ihn aus und wiege das Fiſchfleiſch mit Citronenſchalen, Schalotten, Peterling, ausgegräteten gewaſchenen Sardellen und Kappern, ſammt der Milch oder dem Rogen des Fiſches recht zart. Nach dieſem werden 3 Loth Schmalz oder noch beſſer ſo viel Butter mit 2—3 Eyergelb ſtark abgerührt, und mit dieſem eine in Milch geweichte feſt ausgedrückte Kreutzer Semmel, thue das Gewiegte dazu, und geſtoſſene Nelken mit etwas Pfeffer daran, damit alles wohl untereinander komme. Aus dieſer teigartigen Maſſe forme einen Haſen, ſtecke ſtatt den Läufen groſſe geſchabte Peterlingwurzel, oder was ſchöner ſieht, wirkliche Haſenläufe hinein, ſchmiere eine Haſen-Bratpfanne mit Butter, oder mache in einer andern Bratpfanne Butter heiß, und lege den geformten Haſen ſachte hinein, beſtreiche ihn mit Butter oder ſaurem Rahm, thue ein wenig Erbſenſud und Eſſig, oder Fiſch-Jus und Eſſig daran, damit er nicht anbrenne, und laſſe ihn ſchön braun werden. Während dem Backen mache eine eingebrennte Rahmſooſe mit Kappern oder eine gelbe Butterſooſe gleichfalls mit Kappern, Citronenſaft und Sardellen, belege den fertigen Haſen mit Citronenplatten und gib die Sooſe beſonders dazu. Man kann den nämlichen Teig

in Fiſchformen, welche zuvor mit Butter geſchmiert und mit Semmelbröſeln beſtreut worden, drücken, ſchön gelb backen, und eine beliebige Sooſe darüber machen. Dann heißt es: Fiſch ohne Gräten.

39. Karpfen dieſer Art in ſeinem eigenen Blute gekocht.

Der Karpfen wird am Hals eingeſchnitten, und damit die Galle nicht zerdrückt werde, das Blut ſachte ausgedrückt. Hierauf muß er geſchuppt und blos mit Waſſer abgewaſchen werden, dann wird er am Bauche aufgeſchnitten, die Galle weggeworfen und der Fiſch mit Eſſig oder Wein im Innern ausgewaſchen. Das davon abgeſonderte Innere, nämlich die Milch oder der Rogen, nebſt den Eingeweiden muß rein mit Eſſig gewaſchen werden, damit von dem Blut ja nichts verloren gehe. Der Fiſch wird ganz ausgegrätet, wie öfter gezeigt, gebraten, Sardellen, Kappern, Citronenſchalen, Schalotten oder andere Zwiebel ſammt dem Rogen oder der Milch gewiegt, und eine in Milch eingeweichte ausgedrückte ein halb Kreutzer Semmel dazu gethan. Jetzt werden 3—4 Eyer fett eingerührt und das gewiegte Obige alles in dieſem gedünſtet, das Gedünſtete wird mit ein Ey und ein Dotter angerührt, geſalzen, mit Nelken und Pfeffer gewürzt, und in einer Fiſchform gebacken, oder mit dem Fiſchkopf den Rückengräten und dem Schwanz wieder ſo formirt, daß es

einen ganzen Fiſch vorſtelle, und ſo mit Sem=
melbröſeln beſtreut in einer Bratpfanne gebacken.
Iſt man ſo weit, dann macht man ein Einbrenn
von Mehl mit etwas Zucker, damit die Soos
glänzend werde, röſtet damit Gewürznelken, Lor=
beerblätter, Citronenſchalen, Zwiebel und mit
Wein, Waſſer und Eſſig, oder Eſſig und Erb=
ſenſud aufgefüllt, geſalzen und nebſt den Einge=
weiden gut ausgekocht, dann erſt kommt das
aufgefangene Blut vom Fiſch daran, und wird
eine halbe Viertelſtunde vor dem Anrichten mit=
gekocht. Wer die Soos recht ſchwarz wünſcht,
darf nur mit der Brühe den Kern von einer
welſchen Nuß mitkochen laſſen. Die Soos wird
durch einen Seiher angerichtet, etwas davon
über den Fiſch gegoſſen und dieſer mit Citronen-
Platten geziert, die übrige Soos aber abgeſon-
dert dazu aufgeſtellt. Wird der Fiſch ohne eine
Form gebacken, ſo lege ihn in eine Bratpfanne
und in dieſe Butter=Schnitten.

40. Hecht=Schnitten.

Ein einpfündiger Hecht wird geputzt, aus=
genommen, mit Salz eingerieben und ein wenig
auf dem Roſt gebraten, dann rein ausgegrätet
und das Fleiſch mit Peterſil, Citronenſchalen
und Rindsmark recht fein gewiegt. Hierauf wer-
den 2 abgeriebene Milchbrode oder ſchönſte Sem=
mel, recht fein wie zur Suppe aufgeſchnitten,
dann ein nicht vollkommenes Quart oder der
vierte Theil einer Maas Milch mit 4 Loth But-
ter warm gemacht und an das Brod gegoſſen,

was, damit alle Schnitten geweicht werden, öfters geſchüttelt werden muß. Dann rühre 6 Eyergelb daran, ſchlage das Weiſſe zum ſteifen Schnee und rühre es zuletzt darein, thue Muskatnuß oder geſtoſſene Muskatblüthe und Salz dazu, beſtreiche eine Serviette ſo groß wie ein Teller mit Butter, wiege 2 Loth abgezogene Piſtazien recht fein, ſtreue ſie in das Tuch und bringe auf die mit Butter beſtrichene Stelle das Angerührte, binde weit oben die Serviette zuſammen und ſiede alles zugedeckt eine kleine Stunde in Salzwaſſer.

Inzwiſchen bereite eine Citronen- oder eine Morchelnſoos, thue den Pudding aus dem Tuche, ſchneide ihn mit Faden in ſchöne Schnitten, lege dieſe auf eine warme Platte, und iſt die Sooſe mit Eyergelb angerührt, ſo richte ſie über die Schnitten an, ſtelle ſie ſodann an einen heiſſen Ort, ſtreue Citronenſchalen darauf, und gib die Hechtſchnitte, welche als Abendeſſen gegeben werden, zu Tiſche.

41. Roulade von Hauſen oder Rothfiſch.

Brühe ein ſchönes Stück Hauſen in heiſſem Waſſer ab, dann ſchneide und zerlege dieſes in gleich groſſe Theile. Was übrig bleibt, wiege ausgegrätet mit ausgegrätetem Hecht, grüner Peterſil, Citronenſchalen und Schalotten ſo fein als möglich. Inzwiſchen laſſe in Milch eine Semmel weichen, mache ein Stück Butter heiß, dünſte das Gewiegte, und thue zuletzt die ausgedrückte Semmel dazu, rühre ferner 1 — 2

Eyerdotter daran, und würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Mit dieſem beſtrei: che die einzelnen Hauſen:Stücke, rolle ſie auf, und ſtecke ſie mit einem reinen kleinen Spreiſel zuſammen, oder umwickle ſie mit Faden, der jedoch wie die Spreiſel vor dem Anrichten weg. genommen wird, laſſe dieſe Rollen in Butter mit ein wenig Jus:Brühe, bis ſie dunkelgelb ſind, dünſten, mache dann eine dünne Einbrenn min guter Jus:Soos, und thue Citronenſchalen dazu, träufle Citronenſaft daran, laſſe die Soos recht kochen, und richte ſie über die Fiſch:Roula: den durch einen Seiher an.

42. Salmen : Briſolen.

Iſt der Salm geſchuppt und gereinigt, dann wird er in Stücke geſchnitten, und wie die Hecht:Briſole geſpeist, ein Kaſſerol mit Speckplatten belegt, fein gewiegter Peterling und gewiegte Zwiebeln darauf geſtreut. Auf dieſe Unterlage kommt der Salm, nachdem er vorher gehörig geſalzen und gepfeffert iſt, und muß dünſten. Auf die Fiſch:Stücke kom: men Scheiben von guter Butter. Während er dünſtet, bereitet die Köchin eine gute Wurzel: Sooſe, wie öfter gezeigt, in welcher ausgemachte Auſtern ſammt dem Seewaſſer, den Bärten und der grünen Haut mitgekocht werden, damit die Sooſe einen pikanten Geſchmack erhält. An der Wurzel:Soos darf Wein mitgekocht werden. Iſt der Fiſch fertig, und die Soos recht ver: kocht, dann wird dieſe durch einen Seiher über

den Salm gegoſſen, der mit Citronen beſtreut und ſonſt ſchön geordnet zu Tiſche gegeben wird.

43. Karpfen-Würſte.

Hiezu iſt das Fleiſch von einem fetten Karpfen und von einem Aal erfoderlich. Wer mit dem Ausgräten der friſchen Fiſche nicht umzugehen weiß, macht aus Papier eine Bratpfanne, ſchmiert ſie dick mit Butter, und läßt darin, aber nur kurze Zeit, die gereinigten, geſalzenen Fiſche braten, zieht ihnen dann die Haut ab, grätet ſie aus, und wiegt das Fleiſch mit Citronenſchalen, Muskatblüthe und Kräutern recht fein. Das Gewiegte wird mit Wein angemacht, und nebſt allem in der Bratpfanne zurückgebliebenem Butter recht glatt abgerührt. Dieſe Maſſe füllt man in gereinigte Bratwurſt-Därme, ſchlingt dieſe dann recht oft um, daß die Würſte nur Finger lang werden, und ſiedet ſie, ſind ſie zur Alapatrie beſtimmt, ſo können ſie in Krebsbutter-Brühe, oder brät ſie in Butter und Wein auf jeder Seite ſchön blaßgelb. Sie können außer dem obigen Gebrauch als Auflage zu einem Faſten-Gemüs, oder als Déjeuner mit Citronen-Vierteln aufgetragen werden.

Zu den erwähnten Papier-Formen muß erſtens reines weiſſes Papier genommen werden, dann iſt es zweytens nothwendig, zwey Formen ineinander zu machen, weil die Aeußere leicht ſchmutzig wird, und eine unerfahrene Köchin die Papierform leicht zerreiſſen könnte.

Die Größe der Fiſche beſtimmt, ob man ganze oder halbe Bogen Papier dazu nehmen muß. Das Papier wird an den Enden zuſammen gebogen, dann ein wenig an den Ecken einge⸗ſchnitten, und ſchön umgebogen.

44. Ragout von Auſtern.

Mache die Auſtern aus den Schalen, ziehe den Bart und die grüne Haut weg, und thue das Uebrige ſammt dem Saft oder dem See⸗Waſſer in einen kleinen Tiegel, und Muskat⸗Blüthe, Citronenſaft ohne Kerne und klein ge⸗ſchnittenen Peterling dazu, bedecke den Tiegel und laſſe die Auſtern nur wenig kochen, dann nimm mit einem Schaumlöffel die Auſtern her⸗aus, lege ſie in das Geſchirr, worin ſie aufge⸗tragen werden, decke es zu und halte es warm. In ein Stück Butter wird ein wenig Mehl ge⸗knetet, oder die Butter nur in Mehl umgewen⸗det, dieſe in die Soos gethan, welche umge⸗rührt und noch gekocht wird. Dann werden 2—3 Eyergelb mit einem Löffel voll Kappern verrührt und an die Soos gerührt, welche aber damit nicht mehr kochen darf, ſondern über die Auſtern gleich angerichtet wird. Hat man nur wenig Auſtern, ſo kann man von einem Kar⸗pfen die Milch, welche vorher in Salzwaſſer geſotten und die Haut davon abgezogen wurde, ſchneiden und zu den Auſtern thun. Geſottene Kalbsprieſen können auch die Stelle der Milch vom Karpfen vertreten.

45. Stockfiſch gebacken.

Zum Backen wird der Stockfiſch nur eine Stunde in heiſſes Waſſer gelegt, aber nicht abgeſotten, dann ausgegrätet aber ja nicht zerriſſen, damit die Stücke hübſch ganz bleiben. Dieſe läßt man auf einem reinen Tuch recht abtrocknen, dann miſcht man Salz, Pfeffer und Semmelbröſeln darunter, kehrt den Stockfiſch vorher in zerlaſſener Butter um, überſtreut ihn mit dem obigen Gemenge und läßt ihn ſchnell in dem Schmalz backen, um ihm zum ſauern Kraut als Auflage zu geben.

Eyer-, Milch- und Mehlſpeiſen.

Vorläufige Bemerkung.

Sollen die Mehlſpeiſen ſchön und gut gerathen, ſo iſt dabey groſſe Vorſicht und Aufmerkſamkeit nothwendig, und die Beachtung folgender Vorerinnerungen anzuempfehlen.

I.

Vor der Bereitung aller, hauptſächlich aber der feinen Mehlſpeiſen, als, eines Puddings, eines Auflaufs u. dgl., muß gleich nach dem Aufſchlagen eines jeden Eyes der ſogenannte

Hahnentritt oder das Vögele und das Hautige knollige vom Dotter weggenommen werden, weil dieſes die Mehlſpeiſen ſchwerer, alſo auch unverdaulicher machen würde. Auch muß vor dem Hinzuthun des Eyes zu den Beſtandtheilen einer jeden Mehlſpeiſe die Friſche eines jeden Eyes geprüft werden, ob es nicht faulicht oder nach Heu riecht. Am ſicherſten geſchieht dieſes, wenn man ein Ey nach dem andern in eine untere Kaffeetaſſe aufſchlägt, wobey auch das Hautige deſto leichter wegzunehmen iſt, und es erſt nachher eines nach dem andern an das Mehl zu thun.

II.

Man kann einen Auflauf vor dem Andern in Papier=Formen backen. Die Gröſſe einer ſolchen Form richtet ſich nach dem Auflauf, welchen die Anzahl der Gäſte beſtimmt. Die Verfertigungsweiſe ſolcher Formen iſt folgende: Man nimmt eine Form oder Schüſſel von der Gröſſe des Auflaufs und legt einen ſchönen weiſſen Papierbogen nach der Gröſſe und Höhe des Geſchirres hinein, beſtreicht vorher den Bogen Papier auf einem Holzteller dick mit Butter, und thut dieſes mit 3—4 Papierbogen, welche dann in der Rundung des Gefäſſes und nach dem Rand desſelben geformt ineinander geſteckt werden. Der letzte Bogen wird ganz dick mit einem Teig oder Kleiſter, von angerührtem grobem Mehl und Waſſer, überſtrichen, wenn zuvor dieſer Bogen wie die andern ſchön geformt und das über den Rand herausragende Papier

weggeſchnitten iſt, in dieſen beſtrichenen geformten Bogen werden die andern hineingeſteckt, dann muß er aber wohl getrocknet ſeyn, ehe der Auflauf in die in das Geſchirr gefügten Formen gefüllt und in dieſen Papieren gebacken wird. Nach dem Backen müſſen die äuſſern Papierbogen vom Auflauf abgenommen, oder über alle zuſammen ein ſchönes farbiges Papier herumgeſchlagen werden. In Butterteig eingefüllt oder gebacken iſt ein Auflauf von Gries, Reis, von Aepfeln, von Kalbfleiſch, von Schinken immer am beſten, ſchönſten und für die Köchin am bequemſten. Chocolade, engliſche Pudding u. dgl. werden, wie bey den beſondern Vorſchriften gezeigt iſt, im Marienbade in Kapſeln oder in Formen am beſten und ſchönſten gekocht.

III.

Um bey Zubereitung der Speiſen mit Krebſen ſchöne rothe Krebsbutter zu bekommen, muß man ſtets Edelkrebſe und keine Steinkrebſe dazu nehmen, welche nur blaßrothe Brühe und Butter geben. Manche haben empfohlen beym Röſten der Krebsbutter ein kleines Stück Ochſenzungenwurzel und einen Meſſerſpitz voll ſogenannten rothen Ingwer oder Kurkume-Pulver dazu zu thun, was dieſer ein herrliches und unſchädliches Roth geben ſoll; da ich jedoch dieſes nie verſucht habe, und überhaupt keine Freundin von fremdartigen Zuthaten an Speiſen bin, ſo kann ich hierüber nicht entſcheiden, und überlaſſe es Jedem die beliebige Probe ſelbſt zu machen.

Vorſchrifts-Regeln beym Backen der feinen Mehlſpeiſen finden ſich bey den einzelnen Vorſchriften ihrer Bereitungsart.

1. Reis-Pudding in vier Farben.

Für eine Portion zu acht Perſonen wird 1½ Pfund Reis in zwey Maas gutem Rahm zu einem recht dicken Brey verkocht und durch ein Suppenſieb, damit er recht glatt werde, getrieben, wo er ſodann erkalten muß. Von zwey Citronen wird die Schale am Reibeiſen abgerieben und dazu gerührt. Jetzt wird der Reis in vier gleiche Theile getheilt. Der erſte wird mit vier Eyergelb abgerührt, gezuckert, das Eyerweiß zu ſteifem Schnee geſchlagen und die Schale von zwey abgeriebenen Pomeranzen dazu gethan, ſo laſſe es ſtehen. Dann nimm zu dem zweyten Theil ¼ Pfund recht rothe Krebsbutter, rühre 4 Eyergelb und den Schnee vom Eyerweiß nebſt Zucker daran und ſtelle es wieder bey Seite. Dann nimm den dritten Theil, rühre ihn eben ſo mit Eyergelb und Schnee, zuckere ihn und reibe zwey Loth Chocolade mit Hinzufügung geſtoſſenen Zimmts oder Vanille darunter. Jetzt kommt die Reihe an den vierten Theil des Reiſes, der wie die vorigen mit dem unten bey den Torten angezeigten Spinattoppen angerührt wird, wozu der Zucker mit viel Vanille abgeſtoſſen und hinzugeſiebt werden muß, weil ſonſt das Grüne ganz geſchmacklos wäre. Nach Herrichtung dieſer verſchieden farbigen Reisportionen wird das Innere

einer Pudding-Kapſel mit geläutertem Zucker ausgeſtrichen, oder mit Butter ausgeſchmiert. Man kann ſich aber auch einer andern ſchönen Melonenform oder eines Türkenbundes, zum Einfüllen bedienen. In dieſen wird zuerſt der braune, dann der rothe, dann der gelbe und dann der grüne Reistheil, in und übereinander gefüllt, die Form in ſiedendes Waſſer geſtellt und mit einem Kohlendeckel bedeckt. Man kann ſie aber auch in einer tiefen, runden, mit Waſſer gefüllten Bratpfanne, in eine Brat-Röhre ſtellen, wo ſodann das Waſſer immer ſieden muß, und wohl Obacht gegeben, daß kein Waſſer in den Pudding komme. Nach einer Stunde iſt dieſer bunte Reis-Pudding fertig, wird herausgenommen und nach ein Paar Minuten mit Zucker beſtreut, zu Tiſche gegeben.

2. Vanille-Auflauf.

Es werden 20 Gran Vanille in kleine Stückchen geſchnitten und mit 4 Loth Zucker abgeſtoſſen. Der Vanille Zucker wird fein geſiebt und der Rückſtand im Sieb an Vanille und Zucker, abermals geſtoſſen und geſiebt, und damit ſo lange fortgefahren, bis Beydes recht fein iſt. Hierauf müſſen 5 Loth von der beſten, friſcheſten Butter recht ſchaumig gerührt und an dieſe nach und nach 11 Eyerdotter geſchlagen und verrührt werden; desgleichen ſchält man 3 Loth abgeſottene Mandeln und ſtößt ſie mit ein wenig Eyergelb, damit ſie nicht ölicht ſchmecken, recht fein, reibt eine ſchöne

Semmel, nachdem davon die Rinde abgerieben worden, recht zart und ſiebt ſie durch, welches Semmelmehl ungefähr 5 Loth betragen muß. Die Mandeln werden erſt dann, wenn die Eyergelb alle daran ſind, an die Butter gerührt, was eben ſo nach dieſem mit dem Zucker und am Ende auch mit dem Semmel-Mehl geſchehen muß. Inzwiſchen wird der Schnee vom Eyerweiß recht ſteif geſchlagen, welcher ebenfalls nachher langſam hineingerührt wird. Dieſes wird nun in ein mit Butter geſchmiertes und mit Semmelbröſeln ausgeſtreutes Auflaufblech gefüllt und langſam gebacken. Der Vanille-Auflauf kann auch in Butterteig eingefüllt werden, beſonders iſt dieſes anwendbar, wenn man dazu ein Blech beſitzt, an welchem der Rand beym Anrichten abgenommen werden kann, ohne daß der Auflauf erſchüttert wird. Soll irgend ein Auflauf in Bratröhren gebacken werden, ſo muß das Blech der Form ſtets auf einen kleinen Dreyfuß geſtellt werden, damit dieſe Speiſe am untern Theile nicht anbrenne und die Hitze von oben ſie beſſer aufziehen kann, weswegen die Röhre vorher ganz durchgeheitzt ſeyn muß, damit man alles Feuer beſeitigen kann, an welchem ſonſt der Auflauf äuſſerlich zu ſchnell backt, ohne im Innern hübſch ausgebacken zu ſeyn.

3. Reis-Auflauf mit Arrak.

Zu 14 Loth Reis nimmt man, wenn dieſer geklaubt und gewaſchen iſt, und eine halbe

Stunde im Waſſer gelegen hat, eine Maas Milch, läßt dieſe mit einem Finger langen Stück Vanille ſieden und thut dann den Reis, von welchem das Waſſer abgeſeiht worden, darein, damit er ſammt der Vanille recht dick koche. In dem Reis werden dann 7 Loth recht guter Butter mitgekocht, und hierauf wird der dick gekochte Reisbrey auf ein Porzellanteller geleert, auf welchem er erkalten muß. Dann wird das Weiſſe von 6 Eyern zum Schnee geſchlagen und dieſes mit Zucker und eingemachten Johannisbeeren oder Himbeeren gemiſcht. Inzwiſchen hat man an 5 Loth Zucker eine ganze Citrone abzureiben und an den erwähnten Schnee zu thun. Der übrige Zucker wird geſtoſſen und auch an den Reis gerührt. Sodann beſtreicht man ein Auflaufblech mit Butter und beſtreut es mit Semmelbröſeln oder legt es mit Butterteig leicht aus, rührt an den Reis den vierten Theil einer Maas Arrak und füllt den mit dem Arrak verrührten Reis in das Blech. Die Oberfläche des Auflaufes wird mit dem Schnee, unter welchem ſich das Eingemachte befindet, beſtrichen, der Auflauf langſam gebacken und in Butterteig auf einer Platte zu Tiſche gegeben. Im Blechform wird dieſer Auflauf in ſchönes Papier gemacht und gleich nach dem Backen aufgetragen.

4. Brennender Reis-Auflauf mit Arrak.

Für 6 — 7 Perſonen wird ½ Reis geklaubt und gewaſchen, welcher eine halbe Stunde lang

in ſiedendem Waſſer zugedeckt ſtehen bleiben muß. Nach Verlauf dieſer Zeit wird der Reis abgeſeiht und ſogleich in ſiedender Milch zu einem dicken Brey gekocht. Den dicken Reis-Brey bringt man auf ein Porzellanteller und läßt ihn erkalten. Inzwiſchen wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 7 Eyergelb und dem an einer Citrone abgeriebenen Zucker, recht zuſammen gerührt und 3 Loth abgezogene, mit Milch abgeſtoſſene Mandeln, mit 6 Loth geſtoſſenen Zucker hinzugethan. Dann wird das Weiſſe von 7 Eyern zu einem ſteifen Schnee geſchlagen, ein Auflaufblech mit gutem Butterteig ausgelegt, der Reis wird mit dem abgerührten Butter verrührt und eine obere Kaffeeſchale voll Arrak nebſt dem Schnee recht langſam darein gerührt, und ſodann in den Butterteig eingefüllt, oben mit Zucker beſtreut, das Blech in die Bratröhre auf einen Dreyfuß geſtellt und der Reis gebacken. Beym Auftragen und erſt an der Thüre des Gaſtzimmers, gießt man eiligſt eine obere Kaffeetaſſe voll Arrak blos auf den Auflauf, nicht aber auf den ihn umhüllenden Teig. Während dieſes geſchieht, muß ſchon eine zweyte Perſon mit einem brennenden Wachslicht bereit ſtehen und mit einem Stück reinen Papier den Arrak ſchnell anzünden, damit der Auflauf in vollen Flammen auf den Tiſch geſetzt werden kann, und ſelbſt beym Vorlegen jede Portion noch brennend auf den Teller komme. Dieſe Flammenſpeiſe ſieht beſonders zur Nachtzeit ſchön

aus, und ihr Genuß erheitert die Geſellſchaft augenblicklich.

5. Grüner Pudding mit Schodo.

Reibe von zwey Kreutzer Semmeln die Rinde ab, ſchneide Schnitten aus den Semmeln und wiege dieſe mit der Schale von einer Citrone recht fein. Dann ſtoſſe mit Spinat-Saft $\frac{1}{4}$ Pf. abgebrühte, abgezogene Piſtazien recht fein, nimm noch 4 Loth abgezogene Piſtazien und 3 Loth recht grünen Citronat und wiege es mit 12 Loth recht friſcher Butter, welche in Mehl um und um gewendet worden, nebſt einem Eßlöffel voll Zucker zuſammen. Dann verklopfe 6 ganze Eyer mit einer halben Maas ſüſſen, recht guten Rahm und rühre es an das Gewiegte, ſchmiere eine Marienbad-Kapſel oder ſonſt eine ſchöne Form, oder wenn keines von beyden vorhanden iſt, eine Serviette mit Butter, fülle den Teig ein und backe oder ſiede den Pudding eine Stunde lang. Inzwiſchen werden in einen ſteinernen Topf oder in ein ſonſtiges reines Geſchirr 10 Eyergelb geſchlagen, der an einer ganzen Citrone abgeriebene Zucker an das Eyergelb und noch mehr Zucker eine Viertelſtunde recht abgerührt, und dann zwölf wohlgemeſſene Eßlöffel voll Wein daran gerührt. Eine halbe Viertelſtunde vor dem Anrichten ſtelle es auf die Glut, ſpriegle es mit dem Chocolade-Querl, oder mit einem Kochlöffel, daß es ganz Schaum wird

und dann gieſſe es beym Anrichten über den Pudding. Soll dieſe Sooſe mehr ausgeben, dann nimmt man 12 Eyerdotter an den Citronenzucker und eine halbe Maas Wein, ſo bekommt man mehr Sooſe. Dieſe Sooſe iſt zu Dampfnudeln, zu im Schmalz gebackenen Speiſen, wie zu den Puddings ſehr beliebt. Das Schodo kann aber auch als Frühſtück in Taſſen mit gebähtem Bisquit gegeben werden.

6. Auflauf von Erdbeeren, Himbeeren oder Maulbeeren.

Von den in der Ueberſchrift genannten Beeren, von welcher Gattung man will, wird ein dicker Brey mit viel Zucker gekocht. Wenn er fertig iſt, wird er in ein tiefes aber recht kaltes Porzellanteller geſchüttet. Hierauf ſchlägt man das Weiſſe von einem Ey zu ſteifem Schnee, und rührt es mit dem abgekühlten Beerenbrey etliche Minuten lang zuſammen, ſchlägt dann wiederholt aus einem Eyweiß andern Schnee, bis 8 — 10 Eyerweiß zu Schnee geſchlagen ſind, und rührt ihn zu dem Brey, der ſodann beynahe eine Stunde lang gerührt werden muß, bis daß er ganz zu Schaum geworden iſt. Dann belegt man ein Auflauf-Blech mit einem leichten Blätter-Butterteig, gießt das Gerührte ein und backt es langſam eine Stunde lang. Nach dem Backen wird der Auflauf mit Zucker und Zimmt beſtreut aufgetragen.

7. Chocolade-Auflauf auf koſtſpielige Art.

12—15 ganz friſche Eyer werden mit einer recht knapp gemeſſenen halben Maas Milch, in welcher ein Finger langes Stück Vanille mitgeſotten wurde, recht fein verklopft. Die Milch aber muß ſiedend ſeyn, und recht mit den Eyern verſprudelt werden. Dieſes alles muß noch ganz heiß in einem tiefen Porzellan- oder Zinngeſchirr ſogleich in kaltes Waſſer geſtellt, aber nicht zugedeckt werden. Fängt es an zu geſtehen und ſich zu härten, dann wird es herausgeſtellt und beſteht nun von ſelbſt vollends, wie ein ſogenannter Eyerkäs. Iſt dieſes vollkommen geſchehen, dann wird es in einen Seiher oder in ein reines Suppenſieb gebracht, damit es recht ablaufe. Während dem wird ½ Pfund beſte Butter mit 12 Eyer-Dottern, von welchen immer einer nach dem andern dazu kommt, doch ſtets nur auf einer Seite gerührt und mit dieſen ¼ Pfund Zucker und eben ſo viel, recht fein mit Eyergelb abgeſtoſſene Mandeln, dann ¼ Pfund vom beſten, auch ganz fein geriebenen Chocolade daran gerührt, welches Zuſammenrühren eine Stunde lang dauert. Nun wird von 6 Eyern das Weiſſe zum ſteifen Schnee geſchlagen, der Eyerkäs eine Viertelſtunde lang recht verrührt, und dann erſt an das Obige gerührt, zuletzt geſchieht das nämliche mit dem hinzugekommenen Schnee, der gleichſalls langſam nebſt

einem nicht ganzen Eßlöffel voll Citronenſaft hineingerührt wird. Alles kommt endlich in eine mit gutem Butterteig ausgelegte Form und wird ſchön langſam in einem Backofen oder in einer Bratröhre, auf eine Unterlage geſtellt, gebacken, dann aber mit Zucker und Zimmt beſtreut, zu Tiſche gegeben.

8. Auflauf von Pomeranzen.

Zu einem Pomeranzen=Auflauf für 7—8 Perſonen ſind 14 Loth Butter erfoderlich, welcher leicht gerührt wird. Hierauf läßt man den achten Theil einer Maas Milch ſieden und rührt vom feinſten Mehl ſo viel hinein, daß es zu einem in Augsburg ſogenannten Brand=Teig oder gewöhnlichen gebrühten Teig wird. Nach dieſem kommt ein Stück Butter, von der Gröſſe einer welſchen Nuß daran, der Teig wird ausgekocht, bis er ſich ablöst, dann in eine Schüſſel noch recht glatt abgerührt, und 4—5 Eyer, eines nach dem andern hineingeſchlagen und zuſammen gerührt, zu welchem entweder an Zucker abgeriebene Pomeranzen=Schalen, oder das von einer Pomeranze an einem Reibeiſen leicht abgeriebene Gelbe kommt und mit Obigem nebſt einer Handvoll fein geſiebten Zucker recht zuſammen gerührt wird. Inzwiſchen wird von 8 Eyern das Weiſſe zum ſteifen Schnee geſchlagen, und iſt das Angerührte indeſſen erkaltet, dann wird die Butter und hernach auch der Schnee hinzugerührt, der Auflaufteig in ein Blech gefüllt und langſam,

entweder in einer Backofenröhre oder mit einem Kohlendeckel gebacken. Beym Auftragen kann man dieſen Auflauf mit fein gewiegten kandirten Pomeranzenſchalen beſtreuen.

Ebenſo kann man dieſe Art Auflauf mit Vanille, mit Zimmt oder mit Citronenſchalen, nachdem man Farbe und Geſchmack liebt, machen, und wer das Rauhe vorzieht, anſtatt Mehl, Semmelbröſeln nehmen.

9. Citronen-Auflauf.

Für 4 — 5 Gäſte werden 7 Loth vom feinſten Kanarienzucker geſtoſſen oder gerieben und geſiebt und eine halbe Stunde mit 6 Eyergelb gerührt. Dann muß von 3 ſchönen, gelben, ja nicht bittern Citronen an einem Reibeiſen die Schale leicht abgerieben und dieſes alles zuſammen gerührt werden. Inzwiſchen wird das Weiſſe von 6 Eyern, nachdem ſie von dem ſogenannten Hahnentritt gereinigt worden, zum Schnee geſchlagen, mit Obigem noch eine Viertelſtunde lang gerührt und erſt kurz vor dem Einfüllen der Saft jener 3 Citronen durch einen Seiher daran gedrückt. Der Auflaufteig wird nun in eine mit Butter beſtrichene Porzellanſchale oder in ein Auflaufblech gefüllt und langſam eine Viertelſtunde auf ſchwachen Kohlen oder mit Kohlen auf dem Deckel in einer Röhre aufgezogen. Sogleich nach dem Backen wird der Auflauf, mit fein geſtoſſenem Zucker und Zimmt überſtreut, ſchnell zu Tiſche gegeben.

10. Auflauf von Hagenbutzen- (Hiefen) Mark.

Es werden 7 von dem Hahnentritte gereinigte Eyerklar zu ſteifem Schnee geſchlagen, welcher in der Kälte ſchneller als in der Wärme ſteif wird, und von ungeübten Köchinen leichter mit einer Ruthe, an welcher die Rinde abgeſchält iſt, zuwege gebracht wird, als mit einem Spahel, Löffel oder dem Schneemeſſer hergeſtellt wird. Hierauf verrührt man 6 Loth Hagenbutzenmark mit 6 Loth geſiebtem Zucker in einer Schüſſel, und nach dieſem wird der Schnee löffelweiſe alle halbe Viertelſtunde nach und nach dazu gerührt, ſobald man am Teige von dem früher hinzu gerührtem Schnee keine Spur mehr ſieht; nach dieſem macht man es mit der von einer ganzen Citrone am Reibeiſen abgeriebene Schale eben ſo. Das Zuſammengerührte wird ſogleich in ein Porzellangeſchirr oder in ein mit Butter geſchmiertes Auflaufblech gefüllt und in gelinder Hitze entweder in der Röhre oder auf Kohlen und einem Kohlendeckel aufgezogen, und ſodann mit Zucker und Zimmt beſtreut, ſchnell zu Tiſche gegeben.

11. Auflauf von Pfirſich mit Mandeln.

8—9 Stück recht reife Pfirſiche werden geſchält und durch ein Sieb gedrückt. Von dieſem Pfirſichmark kommen 5—6 Löffel voll mit $\frac{1}{4}$ Pfund recht fein mit Eyergelb abgeſtoſſene, zuvor abgezogene Mandeln, nebſt $\frac{3}{4}$ Pf.

Zucker in eine Schüſſel und wird mit 12 Eyergelb eine halbe Stunde lang gerührt. Nebenbey werden noch 6 Eyer, eines nach dem andern dazu geſchlagen und mit verrührt, und von einer ganzen groſſen, gelben Citrone, die am Reibeiſen fein abgeriebene Schale dazu gethan, und alles noch eine gute Stunde lang gerührt, wornach von der abgeriebenen Citrone der Saft durch einen Seiher daran gedrückt wird. Nun muß ein Aufzugblech oder Schale mit Butter geſchmiert, oder mit Butterteig ausgelegt werden, und der Auflauf eingefüllt langſam gebacken werden, dann mit Zucker und Zimmt beſtreut, wird er ſchnell, damit er nicht einfalle, zu Tiſche gegeben.

12. Auflauf von Aprikoſen.

Ziehe von 10 — 11 reifen Aprikoſen die äuſſere Haut ab, läutere wie im Haushaltungs-Abſchnitt gezeigt, ¼ Pfund Zucker mit einem Glas Waſſer, ſpalte die Aprikoſen in zwey Hälften, löſe den Kern aus und koche die Früchte in dem geläuterten Zucker weich. Lege ſie hierauf in eine reine Schüſſel und verrühre ſie, wenn ſie kalt geworden, reibe von einer groſſen, ſchönen, gelben Citrone, die Hälfte der Schale am Reibeiſen fein ab und verrühre es mit dem Aprikoſenmark, dann ſchlage das Weiſſe von 8 Eyern zu ſteifem Schnee, rühre einen Löffel voll von dem andern dazu, und fülle wie vorhin angegeben, das Ganze in ein mit Butter beſtrichenes Geſchirr, und ziehe es ſchön

langſam im Backofen, oder auf unten und oben gelegten Kohlen, oder in einer ausgeheitzten Bratröhre auf.

13. Zwetſchken-Auflauf.

Von zwey ſchönen Kreutzer Semmeln wird die Rinde abgerieben, das Innere recht fein geſchnitten und eine obere Kaffeetaſſe voll ſiedend heiſſer Rahm darüber gegoſſen. Dieſe eingeweichten Semmeln müſſen öfter aufgeſchüttelt und dann zurückgeſtellt werden. Indeſſen rührt man 11 Loth gute Butter mit 8 Eyergelb, welche eines nach dem andern hinzugethan werden, wohl ab, ſtößt 3 Loth abgezogene Mandeln mit etwas Eyergelb recht fein, rührt dieſe dazu und alles zuſammen eine Viertelſtunde recht untereinander. Dann wird von einer halben Citrone die Schale am Reibeiſen abgerieben, dazu gethan, ein Kaffeelöffel voll ſelbſt geſtoſſener Zimmt, oder halb Zimmt halb Nelken daran geſtreut und zuletzt der Schnee von 6 Eyerklaren geſchlagen. Vorher aber ſchon, ehe man zu rühren anfängt, müſſen die Zwetſchken geſchält, oder noch beſſer den Tag zuvor ſchon geordnet ſeyn, das heißt, ſie müſſen erſt in heiſſes Waſſer gelegt, dann abgeſchält, mit Wein, Zucker, Gewürz und Citronenſchalen recht eingekocht, in jedem Fall aber ganz erkaltet ſeyn. Zuletzt wird die Auflaufform mit Butter geſchmiert oder mit Butterteig belegt, die Zwetſchken eingefüllt und das Angerührte darauf gebracht, der Auflauf, wie ſchon oft ge-

zeigt, aufgezogen, gebacken und mit Zucker beſtreut, aufgetragen.

14. Auflauf von Kaſtanien.

Siede 1 Pf. Kaſtanien bis ſie ſich gerne abziehen laſſen, und reibe ſie nachher auf einem Reibeiſen, dann rühre ½ Pf. Butter mit 4 ganzen Eyern, die vorher in warmes Waſſer gelegt werden müſſen, und 6 Dottern, recht flaumig ab, und ¼ Pf. recht fein mit Eyern abgeſtoſſene Mandeln, 4 Loth geſtoſſenen geſiebten Zucker, nebſt geſtoſſenen Zimmt und der abgeriebenen Schale von einer Citrone dazu, richte es in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel, oder in Butterteig und backe den Auflauf ſchön langſam mit Zucker und Zimmt beſtreut.

15. Auflauf von Gries.

Koche eine halbe Maas Milch mit 3 Loth Butter. Hat die Butter nebſt der Milch miteinander gekocht, dann rühre Gries darein und laſſe dieſen zu einem recht dicken Brey kochen, der hierauf erkalten muß. Inzwiſchen wird ¼ Pf. Butter mit 6 Eyergelb, mit Zucker nebſt abgeriebenen Citronen wohl gerührt, das Eyerweiß zu Schnee geſchlagen darein und zuletzt der kalte Brey daran gerührt. Schon früher müſſen 4 leichte ſchöne Flädlein gebacken, und dieſe nach der Gröſſe der Form, in welcher der Gries-Auflauf gebacken wird, zugeſchnitten werden. Nach dem Angerührtſeyn des Grieſes wird das Aufzugblech mit Butter geſchmiert, der Boden

des Bleches 2 Finger hoch mit Gries belegt, und eines der Flådlein mit eingemachten Himbeeren, Aprikoſen, Weichſeln oder Zwetſchken beſtrichen darauf gedeckt. Auf dieſes Flådlein kommt abermal der Griesbrey und erhålt ein åhnliches Flådlein zur Decke. So geht es mit den Gries= und Flådlein=Schichten bis zu Ende fort. Das oberſte Flådlein wird mit Zucker beſtreut und dann der Auflauf gebacken. Man kann auch trockne gekochte Aepfel oder Quitten zur Flådlein=Fülle nehmen, doch darf dieſe nie dünn oder naß ſeyn. Der Gries=Auflauf wird mit Zucker und Zimmt beſtreut auf die Tafel geſetzt.

Die gewöhnliche Art des Gries=Auflaufes wird wie oben mit ein halb Maas Milch recht dick eingekocht, dann mit 7 Loth Butter, 6 Eyergelb und zuletzt mit dem Eyerſchnee angerührt, Citronenſchalen dazu gethan, und am beſten in einem Butterteig von der wohlfeilen Zubereitung zum Auflauf angewendet.

Mit Schinken kann übrigens Reis= oder Griesbrey auch als Auflauf zubereitet werden. Der Reis wie der Gries wird mit Butter und Eyergelb verrührt, das Weiſſe zum Schnee geſchlagen, der Schinken fein gewiegt, darunter gemiſcht und mit Muskatblüthe gewürzt, auch pflegt man den Schinken lagenweiſe einzuſetzen. Es können auch gekochte Zwetſchken über dieſen Auflauf geſchüttet und noch mitgebacken werden, ehe er ganz aus iſt, dann bleibt aber Schinken und Muskatblüthe weg.

16. Erdbirn-Auflauf mit Käs.

Es werden 6—8 Erdbirn roh geſchält und dann in Salzwaſſer, doch ſo, daß ſie ja nicht zerfallen, geſotten, und wenn ſie recht feſt und kalt geworden, auf dem Reibeiſen gerieben. Hierauf müſſen 6 Loth Butter mit 7 Eyergelb recht abgerührt und ein Vierling geriebene Erdbirn dazu gerührt werden. Dann reibt man 4 Loth Parmeſan- oder guten, ächten Schweizerkäs auf dem Reibeiſen und gießt an dieſen eine obere Kaffeetaſſe voll heiſſen ſauren Rahm. Bis dieſer erkaltet, wird von 6 Eyern das Weiſſe zu Schnee geſchlagen und dann der Käs mit Butter kalt an die Erdbirn gerührt. Das Ganze wird nun ein wenig mit weiſſem Pfeffer gewürzt, der vom Eyerklar geſchlagene Schnee dazu gethan, und alles in einem Aufzugblech oder in einer beſtrichenen Papierform gebacken.

Jeder Auflauf, oder ſogenannte Koch, der nicht gar zu dünn iſt, kann in Papierformen auf folgende Art gebacken werden: Man nehme ein Auflaufblech oder ein Becken in der Gröſſe des Auflaufbleches, in dieſes wird ein eben ſo groſſer Bogen reines Papier nach der Rundung des Geſchirrs gelegt und nach demſelben ſammt dem Rande geformt. Dieſer Bogen wird ganz mit Butter beſtrichen, und das über den Rand des Geſchirrs herausſtehende Papier wird weggeſchnitten; ſo füge 3—4 immer mit Butter beſtrichene Papierbögen aufeinander, den letzten

Bogen aber, nachdem er ſchon geformt und rund geſchnitten iſt, beſtreiche man mit Mehl und Waſſer und lege ihn mit der beſtrichenen Seite auf die übrigen Papierformen. Alsdann läßt man ſie erſt trocknen und füllt den Auflauf in dieſe in einander geſchichtete Papierformen und läßt ihn in dem Geſchirr in den Papier-Formen backen. Die auſſen ſchwarz gewordenen Papiere werden dann abgenommen und darüber eine ſchöne farbige Papierform gemacht, aus welcher der Auflauf mit dem Löffel herausgenommen, und den Gäſten vorgelegt wird.

17. Krebs-Auflauf in Chocolade-Taſſen zum Déjeuner.

Es wird von 20 — 25 Edelkrebſen und 14 Loth friſcher Butter, Krebsbutter zubereitet. Mit den erſt abgeſottenen, gereinigten Krebsſchalen wird ſogleich ein wenig Butter und 18 — 20 abgezogene Mandeln geſtoſſen. Iſt die Krebsbutter auf die oft beſchriebene Weiſe gemacht, dann wird ſie durch ein Tuch gewunden. Mit einem, in dieſe erkaltete Butter getauchten Pinſel, wird das Innere der Chocoladen-Becher allenthalben ſchön ausgeſtrichen, daß ſie eine ſchöne rothe Farbe erhalten. Der übrige Krebsbutter wird mit 6 Eyergelb, wovon eines nach dem andern hineingeſchlagen wird, recht verrührt, was ſodann auch mit zwey in Milch eingeweichten Kreutzer Semmeln, von welchen die Rinde abgeſchnitten oder abgerieben, und welche in einem Tuche

ausgewunden wurden, geſchieht, welche mit dem Butter und dem Eyergelb, jedoch immer in der Wärme, damit ja das Angerührte nicht gerinne, gerührt werden. Das Angerührte wird ſodann nur wenig geſalzen und mit geſtoſſener Muskatblüthe gewürzt, oder ohne Salz und Gewürz mit einem Löffel voll Zucker ſüß gemacht. Während dieſes geſchieht, muß ſchon ein Ragout von Prieſeln, Morcheln mit Muskatblüthe und wenig Peterling, und in Würfel geſchnittenen Krebsſchwänzen in dem Krebsbutter hergerichtet und ausgekühlt ſeyn. Dann ſchlägt man von 5 Eyern das Weiſſe zu Schnee, rührt es langſam unter die gerührte Krebsbutter und füllt in jede Taſſe einen Eßlöffel voll von dieſer, läßt aber in der Mitte eine kleine Vertiefung in welche etwas von dem Ragout gelegt und wieder von der gerührten Krebsbutter darauf gethan wird. Die angegebene Portion dient zum Füllen von zwölf Bechern. Sind alle gefüllt, dann wird in einer Bratpfanne oder in einem flachen Geſchirr Waſſer ſiedend gemacht, doch nur ſo viel, daß das Waſſer beym Sieden ja nicht in die hineingeſtellten Becher dringen kann. Auf das Geſchirr wird ein Deckel mit ſchwachen Kohlen oder blos mit glühender Aſche gethan, und ungefähr eine halbe Stunde lang ſo gebacken; das Waſſer um die Taſſen herum muß aber immer fortſieden. Auch ohne Kohlendeckel kann man dieſen Auflauf in einer mit Waſſer gefüllten Bratpfanne in einer gut geheitzten Röhre auf

einen Dreyfuß geſtellt, backen, und ſtatt der Taſſen auch kleine Tortenformen nehmen. Inzwiſchen wird eine warme Platte hergerichtet, die Becher oder Formen werden aus dem Waſſer genommen, ſchnell mit einem warmen Tuche abgetrocknet, und auf die Platte geſtürzt. Der Auflauf wird mit grünem Peterling ſchleunig garnirt, eiligſt zu Tiſche gegeben. Zu einem Déjeuner oder auch als Zwiſchenſpeiſe iſt es ein ſchönes, gutes Eſſen.

Dieſe Art, etwas in Waſſer geſtellt zu backen, heißt man im Marienbad kochen. Alle Arten Pudding können in dieſem viel ſchöner und appetitlicher als den Puddingtüchern bereitet werden; ſie bleiben auch kräftiger als wenn man ſie in Servietten oder in Tüchern im Waſſer ſiedet, und beſonders die feinen Puddings erhalten im Marienbade eine ſchöne gefällige Farbe und Rinde.

18. Auflauf von übrig gebliebenem Braten, einfacher Art.

Es wird etwa ein Pfund übrig gebliebener Kalbsbraten mit einer Zwiebel und etwas Citronenſchalen fein gewiegt, hierauf eine halbe Kreutzer Semmel in Butter gelb geröſtet und unter das Gewiegte gemiſcht. Dann rührt man 4 Loth Butter mit 5 vorher in warmem Waſſer gelegenen Eyern recht ab, bringt das Obige dazu, ſtreut ein wenig geſtoſſenen Zucker und eine ſtarke Handvoll geſäuberte Weinbeere darunter und rührt alles durcheinander. Nach

dieſem wird ein Becken oder eine Form mit Butter geſchmiert, alles hineingefüllt und im Backofen oder in einer Röhre gebacken. Die Weinbeere und der Zucker kann auch wegbleiben, und dafür Schalottenzwiebel und Peterling darunter kommen. Mit Weinbeeren iſt dieſe Speiſe ſaftig und gut, daher ſie auch ohne Soos aufgetragen wird. Sie kann ebenfalls in Butterteig gebacken werden.

19. Auflauf von Weichſeln.

Die Hälfte von 1 Pf. getrockneter Weichſeln oder Kirſchen wird, nachdem ſie zuvor gewaſchen ſind, mit ein halb Maas Waſſer zugeſetzt, und ſo lange, bis ſie ſich leicht auskernen laſſen, gekocht. Dieſe Kirſchkerne und die Hälfte der eingekochten Kirſchen ſtoßt man in einem Mörſel, und kocht das Geſtoſſene in einem Glas rothen oder auch weiſſen Wein bis zur Hälfte ein. Nach dem Einkochen windet man die Kirſchen und Kerne durch ein Tuch und läßt ſie erkalten. Dann wird eine halbe Milch-Semmel oder 2 Loth Zwieback in dieſe Brühe eingeweicht, oder man bröſelt 3 Loth Bisquit fein auf, ſtößt 12 Loth abgezogene Mandeln mit den ausgeſteinten Kirſchen recht fein, thut das Geſtoſſene in eine Schüſſel und verſüßt es noch mit 6 Loth geſtoſſenen Zucker und ein halb Loth geſtoſſenen Zimmt, und rührt es nebſt der Schale von einer ganzen am Reibeiſen abgeriebenen Citrone mit 8 Eyerdottern ein Viertelſtunde. Inzwiſchen wird das Weiſſe von den Eyern zum ſteifen Schnee

geſchlagen, ein Aufzugblech mit Butterteig geſchmiert, oder das Blech mit Waſſer und Zucker, welches aneinander eingeſotten worden, mit einem Pinſel überall ausgeſtrichen, dann wird der Saft von den Kirſchen oder Weichſeln ſammt den geweichten Semmeln, Zwieback oder Bisquit ein Viertelſtunde lang an die Mandeln, nachher aber eine halbe obere Kaffeetaſſe voll vom beſten ſüſſen Rahm und zuletzt erſt der Schnee daran gerührt, nachher wird es eingefüllt und ein Viertelſtunde lang in einer Röhre oder im Backofen gebacken. Der Auflauf wird nach dem Backen mit Zucker dick überſtreut und mit einer vorher ſchon in Bereitſchaft geſetzten glühenden Schaufel ſchnell glaſirt, wodurch er nicht ſo ſchnell einfällt und ſchön und gut wird, und für 7—8 Perſonen hinreicht.

20. Pudding von Schnepfen.

Man wiegt das übrig gebliebene Fleiſch von Schnepfen auch von Feld- oder Haſelhühnern oder ſonſtigem wilden Geflügel, zu welchem man auch von den Ueberbleibſeln von einem Kalbs-Braten etwas thun kann, mit Citronenſchalen und Schalotten, oder auch, wenn man den Knoblauch-Geſchmack liebt, mit einer Zehe von Knoblauch, einem Stückchen friſchen Speck und 6 ſchon früher geröſteten und in Schmalz gebackenen Semmelſchnitten, recht fein, bringt das Gewiegte in eine Schüſſel und deckt es zu. Inzwiſchen ſtößt man die Schnepfen- und Feldhühner-Knochen (oder auch nur ein Wildpretbein),

dämpft das fein Geſtoſſene in Butter, gießt einen Schöpflöffel voll recht gute Fleiſchbrühe daran und läßt es bis zur Hälfte wieder einkochen. Die wenige Brühe wird durch ein reines Tuch über das Gewiegte gepreßt, mit geſtoſſenen Nelken, weiſſen Pfeffer, Muskatnuß und Salz beſtreut und untereinander gemacht. Dann rührt man das Gelbe von 6 Eyern dazu, und ſchlägt das Weiſſe zu Schnee. Iſt das Gerührte kalt geworden, dann wird auch der Schnee langſam darunter gerührt. Hierauf wird eine Serviette mit Butter recht dick beſtrichen, ſtreue in dieſes etwas geſtoſſene Nelken und binde das Gerührte hinein, oder ſchmiere eine ſchöne Form und backe es in einer mit Butter geſchmierten Form im Marienbade wie vorhin gezeigt wurde. Bis es fertig iſt, bereitet man folgende Sooſe: Es werden gereinigte Trüffeln und geputzte Morcheln mit Speck, Zwiebeln und Citronenſchalen recht fein gewiegt; nachdem die Trüffel erſt in Wein abgeſotten worden, von welchen der durch ein Tuch gegoſſene Sud zur Sooſe verwendet wird. Dieſes Gewiegte wird mit grobem Mehl oder recht fein geſiebtem ſchwarzem Brode gedünſtet, gute Fleiſch- oder Jus-Brühe nebſt dem Wein von den Trüffeln und etwas Citronenſaft darein gegoſſen, und die Soos zugedeckt bis zum Anrichten gekocht. Wird der Pudding in der Serviette oder im Tuch geſotten, ſo läßt man ihn erſt ablaufen, und nimmt ihn behutſam, damit er ganz bleibe, aus der Serviette. Wird er

aber in einer Form gemacht, ſo ſtürzt man ihn ſogleich langſam in die heiß gemachte Schüſſel oder auf die Platte. Die bequemſte und am wenigſten mühſame Art die Puddings im Marienbade zu kochen geſchieht in den hiezu eigends verfertigten feſtgeſchloſſenen Kapſeln von Blech, welche nicht ſehr theuer und beſonders ungeübten Köchinen ſehr zu empfehlen ſind. In dieſen bleibt die Speiſe viel kräftiger. Die Kapſel muß vor dem Einfüllen des Puddings innerlich mit Butter geſchmiert, und dann mit der nie zu voll eingefüllten Puddingmaſſe in einen kleinen Keſſel oder groſſen Hafen, der mit ſiedendem Waſſer gefüllt iſt, geſtellt werden. In dieſem wird der Pudding nach Verhältniß ſeiner Gröſſe eine halbe oder eine ganze Stunde geſotten. Der Servietten zum Pudding ſieden bedient man ſich in keiner wohl eingerichteten Küche mehr. Statt der Trüffeln und Morcheln kann zum Schnepfen = Pudding eine gute Kappernſoos oder eine Sooſe wie zu den Schnepfen von ausgeſchabter Milz bereitet werden.

21. Pudding von Kalbfleiſch mit oder ohne Krebſe.

Ein und ein halbes Pfund Kalbfleiſch wird geklopft, geſchnitten und recht fein gewiegt, hierauf aber im Mörſel geſtoſſen, ſodann von 3 ſchönen Semmeln die Rinde abgeſchält, die Semmeln in Stücke zerſchnitten und 3 Kaffeeſchalen voll oder eine kleine halbe Maas Rahm darüber gegoſſen, auf eine Glut geſtellt und zu Brey ge=

kocht. Nach dem Erkalten ſtößt man dieſen Brey mit dem Fleiſche, rührt dann ein halb Pfund Butter, 6 Eyergelb und 2 in warmem Waſſer gelegene Eyer recht ab, und thut Muskatblüthe, gewiegte Citronenſchalen und Salz dazu. Nach dieſem wird ein Ragout von Kalbsprieſen, Krebſen und Morcheln hergerichtet, eine Lage von dem Gerührten in eine mit Krebsbutter beſtrichene Form gelegt, das Ragout darüber geſtrichen, und dann wieder von dem Gerührten und dem Ragout lagenweiſe bis die Maſſe eingefüllt iſt, übereinander gethan, obenauf muß das Ragout die Lagen ſchlieſſen. Nach dieſem wird der Pudding gebacken, und von den Krebsſchalen eine gutgemachte Krebsſooſe dazu gerichtet. Man kann den Kalbfleiſch-Pudding auch ohne Krebs-Ragout und Butter machen, und dafür ein Ragout von Ochſengaumen und Frikaſſee mit der dazu gehörigen Sooſe zubereiten.

22. Pudding von Hirſen.

Ein Pfund Hirſe oder Gries wird mit Milch zu einem recht dicken Brey verkocht. Nach dem Erkalten desſelben werden 8 Eyer, ein Stück zergangener Butter, 6 Loth Zucker, etwas Zimmt und abgeriebene oder gewiegte Citronenſchalen unter den Brey gerührt. Dann muß eine paſſende Form mit Butter dick ausgeſtrichen, das Angerührte eingefüllt und gebacken werden. Iſt der Gries-Pudding fertig, ſo ſtürze ihn ſachte um, und gib folgende während dem Backen hergerich-

tete Soos dazu. Nimm einen Kaffeelöffel voll Mehl und ein halb Maas Milch, rühre dieſes mit 4 Eyergelb, welche eins nach dem andern daran geſchlagen werden, zuſammen, und lege ein Stück ganzen Zimmt, Citronenſchalen und ein Stück Zucker hinein, ſetze dies Angerührte auf Glut und ſpriegle es bis es zu kochen anfängt, dann wird die Soos über den Pudding gegoſſen und dieſer aufgetragen. Dieſe Speiſe iſt, ob ſie gleich zu den gewöhnlichen gehört, ſehr ſchmackhaft.

23. Chocolade=Auflauf geringer Art.

In 1½ Quart Milch werden 2 Eßlöffel voll vom ſchönſten Mehl oder 2 Kaffeelöffel fein geriebene geſiebte Semmelbröſeln recht glatt angerührt, und unter beſtändigem Umrühren mit einem Stück Butter von der Gröſſe einer welſchen Nuß zu einem ſchönen glatten und zugleich dicken Brey recht ausgekocht. Nach dem Kochen wird er auf einen Porzellanteller angerichtet, auf welchem er ganz kalt werden muß. Inzwiſchen werden 2 Täfelchen oder 4 Loth recht gute Chocolade auf dem Reibeiſen gerieben, dann 3½ Loth recht gute Butter abgewogen, und dieſe mit den Dottern von 6 Eyern, wovon einer nach dem andern daran kömmt, angerührt. Das Weiſſe dieſer 6 Eyer wird nachher zu recht ſteifem Schnee geſchlagen, und der Brey mit der Chocolade erſt in einer reinen Schüſſel recht untereinander gerührt, und dann mit der Butter abermals eine Viertelſtunde verrührt und et=

was Zucker dazu gethan. Sollte die Chocolade nicht gewürzhaft genug ſeyn, ſo kann ein wenig geſtoſſener Zimmt genommen werden, oder es wird ſchon mit dem Zucker ein wenig Vanille geſtoſſen, durchgeſeiht und dazu gerührt. Unterdeſſen wird in das Aufzugblech oder Geſchirr einige Tropfen Waſſer und ein Kaffeelöffel voll geſtoſſenen Zucker gethan, was miteinander aufſieden muß. Mit einem Pinſel wird nun das Innere des Blechs mit dem geſottenen Zucker durchaus beſtrichen, die Maſſe umgerührt, eingefüllt, und wie bereits beſchrieben, langſam aufgezogen und gebacken, nach dieſem aber mit Zucker und Zimmt beſtreut eiligſt, damit es nicht einfalle, zu Tiſche gegeben.

24. Kraut-Pudding.

Von 2 Semmeln wird die Rinde abgerieben und die Krumme (Muſel) in Waſſer oder Milch geweicht. Während die abgeriebenen Semmeln durchweichen, werden 11 Loth Butter mit 9 Eyergelb angerichtet und das Weiſſe zum Schnee geſchlagen, die Semmeln durch ein Tuch feſt ausgewunden, nachher gleichfalls daran gerührt. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund übriger fetter Schweinbraten, Nierenbraten oder Kalbsbraten mit Zwiebeln, ein wenig Peterling und 3—4 innern abgebrühten, abgeflößten und ausgedrückten Krautblättern fein gewiegt, das Gewiegte $\frac{1}{4}$ Stunde lang an die Butter gerührt, was zuletzt auch mit dem Schnee, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer geſchehen muß.

Nach dieſem muß der Boden eines Kaſſerols oder Paſtetenkahrs mit Speckplatten belegt werden, auf welche 2 groſſe nicht ganz weich gebrühte Krautblätter kommen, auf dieſe wird die Fülle gethan, mit zwey Krautblätter bedeckt, und ſo fortgefahren, bis das Geſchirr voll iſt. Dieſer Pudding wird im Backofen oder in der Bratröhre ſchön gelb gebacken, und in einer Butter=Soos mit geſchnittenen Kalbsprieſen aufgetragen. Das Kochgeſchirr zum Kraut darf nicht ſehr weit ſeyn, damit die Blätter ſchön in der Runde eingelegt werden können. Zu dieſem Gerichte ſind ſtets groſſe Krautblätter erfoderlich, an welchen vorher ſchon der Kagen ganz flach, jedoch dergeſtalt abgeſchnitten werden muß, daß das Blatt ſelbſt ohne an Biegſamkeit zu verlieren, hübſch ganz bleibe.

25. Pudding von Artiſchoken.

Zwey Paar Kalbsprieſen werden gewaſchen, in Salzwaſſer geſotten und ihnen die Haut abgezogen, die Gurgeln davon geſchnitten, die Prieſen aber auf ein Hackbrett gethan. Nun ſiedet man 2—3 Artiſchoken ebenfalls in Salzwaſſer, reiniget den Boden oder Artiſchoken=Käs und legt ihn wohl abgewaſchen zu den Prieſen, zu welchen auch 2—3 Loth friſches und abgewaſchenes Rindsmark kommt. Von einer halben Kreutzer Semmel wird nun die Rinde abgerieben, und das Innere in Waſſer eingeweicht. Inzwiſchen wiegt man Obiges mit ein wenig Peterling und Citronenſchalen recht fein, macht

von 4 Eyern ein Eingerührtes, drückt die Semmeln feſt aus, dünſtet ſie ein wenig mit den gerührten Eyern und thut dieſes alles noch heiß an das Gewiegte, nebſt etwas geriebener Muskatnuß, weiſſen Pfeffer und Salz und rührt mit 3 Eyern noch an. Ein rundes, nicht groſſes Geſchirr wird mit Butter geſchmiert, mit Semmelbröſeln beſtreut, der Pudding eingefüllt und im Backofen oder in einer Röhre gebacken. Er wird in einer engen Schüſſel eingerichtet und mit den abgebrühten Artiſchoken-Blättern dergeſtalt von auſſen beſteckt, daß er einer Artiſchoke ähnlich ſieht, dann mit einer Butter-Soos, beſſer aber mit einer Artiſchoken-Soos, wie bey den Sooſen gezeigt wurde, übergoſſen. In der Sooſe werden vorher einige abgebrühte in feine Scheiben geſchnittene Morcheln und etwas Citronenſchalen gekocht. Die Artiſchoken müſſen aber zu dieſer Sooſe ganz verkocht und nicht nur, wie in der Sooſe, die bey den Sooſen angezeigt iſt, in würfelförmige Stückchen geſchnitten ſeyn.

26. Gewöhnlicher Weichſel-Pudding.

Aus ½ Pfund Weichſeln werden die Kerne herausgethan, das Fleiſch aber mit Zimmt, Nelken und Zucker gewürzt, ſo bleiben ſie eine Stunde lang ſtehen. Dann werden 4 Loth gute Butter mit 2 Eyern, welche vorher in warmes Waſſer gelegt wurden, und einem Eyergelb recht abgerührt, von ½ Citrone die Schale am Reibeiſen abgerieben, die Weichſeln aus der Sooſe

mit einem Löffel leicht herausgedrückt, und unter den Weichſel=Saft 2 Loth geriebener Zwieback gemiſcht. Hat dieſer hinlänglich geweicht, dann rühre ihn nebſt den Weichſeln in den Butter, zuckere es noch gut, fülle den Pudding in eine mit Butter beſtrichene und mit Zwiebackbröſeln ausgeſtreute Form, und backe ihn ſchön langſam aus. Inzwiſchen wird eine gute Weichſel= oder Kirſchen=Soos, wie beſchrieben worden, gemacht, die Pudding langſam auf den Teller geſtürzt, die Soos darüber gegoſſen, und die Speiſe mit Citronenſchalen und Zucker beſtreut zu Tiſche gegeben, oder auch ohne Soos geſpeist.

27. Kleine engliſche Puddings.

Reibe von 4 recht ſchönen Semmeln oder Milchbroden die Rinde ab, und weiche dieſe abgeriebenen Semmeln oder Milchbrode zu Stücken geſchnitten, in ſüſſe Milch ein. Indeſſen rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht ſtark ab, und nach und nach 12 Eyergelb nebſt der Schale von einer am Reibeiſen abgeriebenen Citrone und 4 Loth abgezogene mit Eyergelb fein geſtoſſene Mandeln, und einen guten Eßlöffel voll Zucker hinzu; ſchlage das Weiſſe von den Eyern zum Schnee, winde das Brod in einem reinen Tuche feſt aus und rühre es nebſt dem Schnee und 2 Loth rein gewaſchene, geklaubte Weinbeere daran. Nach dieſem wird das Innere kleiner Gogelhopf= oder Tortenformen mit geläutertem Zucker mittelſt eines Pinſels beſtrichen, die Formen aber ja nicht zu voll, weil die Puddings

aufſteigen, gefüllt und ſodann aber in eine flache Bratpfanne mit ſiedendem Waſſer geſtellt und in einer geheizten Bratröhre gebacken, was, wenn das Waſſer immer im Sude erhalten wird, in ½ Stunde geſchehen iſt. Dann werden ſie alle herausgenommen, eines nach dem andern auf eine heiſſe Platte oder flache Schüſſel geſtürzt und das Schodo darüber gegoſſen. Sie können mit ein wenig gewiegten Citronen beſtreut oder mit länglicht in vier Theile geſchnittenen abgezogenen Mandeln beſteckt werden. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird das Schodo mit abgeriebenen Pomeranzen oder nur mit Citronen gemacht.

28. Vanille-Brey.

Zwey Kochlöffel vom ſchönſten Mehl werden mit 8 Eyergelb, welche eines nach dem andern dazu kommen, in einer meſſingenen Pfanne recht glatt gerührt, und nachher auf ſchwache Kohlen geſtellt oder über ein kleines Feuer gehalten. Es muß auf demſelben ſo lange bis es recht Spiegel glatt und kein Knollen mehr darin zu ſehen iſt, gerührt werden. Während dem Kochen läßt man den achten Theil einer Maas, oder ein ſogenanntes halbes Quart recht ſüſſen Rahm mit einem ½ Finger langen Stückchen Vanille einigemal aufſieden, und rührt es nach und nach an das gekochte Eyergelb und Mehl, mit welchem es unter beſtändigem Umrühren kochen muß. Unterdeſſen muß von 8 Eyern ſchon der Schnee aber recht feſt und

ſteif geſchlagen ſeyn, an welchen nach und nach nicht volle 4 Loth fein geſiebter Zucker gerührt werden, welches Angerührte gleichfalls an den Brey gerührt wird, und noch kurz zuſammen kochen muß. Nachdem es gekocht hat, muß man es auf einen Teller, worauf es zu Tiſche getragen wird, anrichten, und auf dieſem läßt man den Brey mit ſchwacher Glut noch aufziehen. Während dem wird ein flacher eiſener Schaumlöffel oder ein kleines eiſenes Schäufele glühend gemacht, der Brey mit Zucker überſtreut, und dann durch Hin= und Herfahren des Schäufele ſchön gelb gemacht. Hat er ſich hübſch in die Höhe gezogen, ſo wird er ſogleich zu Tiſche gegeben.

29. Gebrennter Reisbrey.

Hübſch und ſorgfältig geleſener Reis, ¼ Pfund an Gewicht wird in einer Maas Milch zu einem recht dicken Brey mit einem Stück Butter gekocht, dann die abgeriebene Schale von einer Citrone mit einem Kochlöffel voll des ſchönſten Mehls ½ Stunde vor dem Anrichten mit lauwarmer Milch oder Rahm nebſt 1 Löffel voll Zucker und 1—2 Eyerdotter recht glatt abgerührt, mit dieſem Angerührten muß der Reisbrey noch ½ Stunde kochen, und wird dann auf eine recht flache Schüſſel angerichtet. Die Schüſſel mit dem Brey wird dann auf einen mit recht ſiedendem Waſſer gefüllten Hafen oder Tiegel geſtellt, der Reis dick mit Zucker beſtreut, der mit einer glühend gemachten Schaufel mit

ſammt dem Reis recht ſchön gelb gebrennt wird. Auf Familien-Tiſchen kann man die Scharre vom Tiegel auſſen um den Brey, der mit geſtoſſenem Zimmt beſtreut wird, herumlegen. Wer Vanille mitkochen will, läßt ſodann Citrone und Zimmt davon.

30. Auflauf von geriebenen Aepfeln.

Rühre ¼ Pfund geſiebten Zucker ſammt ¼ Pfund abgezogene mit Eyergelb fein geſtoſſene Mandeln mit einer am Reibeiſen geriebenen Citronenſchale, mit 9 Eyerdottern und mit ein wenig geſtoſſenen Zimmt bis es recht dick iſt. Dann reibe 8 groſſe Borsdorfer oder andere groſſe Aepfel auf dem Reibeiſen, und ſchlage das Weiſſe von den Eyern zum Schnee. Zuerſt werden die Aepfel und nach dieſem der Schnee an die Mandel und den Zucker gerührt, ein Auflaufblech mit Butterteig belegt, das Obige ſchön darin gebacken und mit Zucker und Zimmt beſtreut.

31. Schwarzbrod-Mus.

Von recht gutem Hausbrod muß ein Anſchnitt, der viel Rinde hat, aufgerieben werden, daß man ungefähr 3 Hände voll Brodmehl erhält. Dieſes wird in Butter mit einem Kaffeelöffel voll Zucker nebſt der fein gewiegten Schale von einer Citrone, einem Stück geſtoſſenen Zimmt und 4 geſtoſſenen Gewürznelken fein geröſtet, und nachher mit dem gut gemeſſenen vierten Theil einer Maas rothen oder weiſſen Wein und 4

Loth rein geklaubte, gewaſchene Weinbeere zuſammen gerührt. Aber auch unter dem Kochen muß der Brey gerührt werden, damit er ſich nicht anhänge. Iſt er zu dick, ſo hilft man ſich durch das Zugieſſen von Waſſer. Auch das Schwarzbrod-Mus wird mit Zucker und ein wenig Citronen beſtreut zu Tiſche gegeben. Auf dieſe Wieſe kann man ein Wein- oder Bier-Mus machen, bey welchem der Wein oder das Bier immer heiß daran geſchüttet werden muß.

32. Baumwollen-Mus.

Vierzehn Loth recht gute Butter werden mit 12 Eyerdottern ganz ſchaumig abgerührt, und an dieſe 7 Loth abgezogene, mit Eyergelb oder mit Milch fein geſtoſſene Mandeln, nebſt dem abgeſchabten Zucker von einer ganzen am Zucker abgeriebenen Citrone dazu gerührt. Während dieſes geſchieht, werden 6 Eyerweiß zum Schnee geſchlagen, dieſer unter das Obige gerührt, dann das Angerührte auf eine mit Butter oder Zucker beſtrichene Porzellanſchale, welche das Feuer aushält, gethan, und auf ſchwachen Kohlen ausgekocht. Dann beſtreut man es dick mit Zucker und brennt das Mus mit der glühenden Schaufel, wodurch es in die Höhe geht.

33. Ordinär gebrannter Brey.

Zur Zubereitung dieſer Speiſe ſind 4 Eßlöffel voll Mehl und 3 Eyergelb erfoderlich, welche mit einer Maas Milch glatt gerührt werden. Wer es liebt, kann zuerſt Citronen-

Schalen mit Milch und Mehl anrühren und nachher das Eyergelb dazu thun. Das Angerührte wird unter beſtändigem Umrühren mit einem Stück Butter von der Gröſſe einer welſchen Nuß und ein Kaffeelöffel voll Zucker gekocht. Iſt es fertig, dann wird es auf eine heiſſe Herdplatte oder auf einen Hafen heiſſes Waſſer geſtellt, dick mit Zucker beſtreut, mit einer glühenden Schaufel oder mit einem glühenden Schmalzſtecher aufgebrennt und ſo aufgetragen.

34. Hagenbutzen-Mus.

Getrocknete Hagenbutzen, auch Hiefen genannt, werden aus drey lauwarmen Waſſern dergeſtalt gewaſchen, daß das Pelzige und alle Kerne davon kommen, und dann mit Waſſer, Wein, ganzen Zimmt, Zucker und Citronen-Schalen zugeſetzt. Von einer halben Kreutzer Semmel wird die Rinde abgerieben, in Schmalz geröſtet und dazu gethan, und dieſes alles bis es recht dick iſt, gekocht. Dann treibt man die Hagenbutzen durch ein Suppen- oder Haar-Sieb auf ein Porzellanteller und ſtellt ſie heiß, man muß ſie aber auch koſten, ob ſie ſüß genug ſind, denn ſie erfodern viel Zucker. Hierauf röſtet man ſchöne länglichte Semmelſchnitten in friſchem Schmalz gelb und bildet von dieſen einen Stern auf dem angerichteten Brey, wozu auch übrig gebliebener Gogelhopf in ſchöne Stücken geſchnitten und nach dieſem geröſtet, verwendet werden kann. Auch glaſirter Gogel-

hopf in Scheiben geſchnitten, iſt hiezu beſonders ſchön und gut. Der Gogelhopf wird in Zucker und Zimmt dick umgewendet, auf einem reinen Roſt und auf Kohlen auf jeder Seite glaſirt.

35. Quitten=Mus.

Siede 6 — 7 Quitten, ſchäle ſie ab, und reibe ſie bis auf das Kernhaus, oder ſchabe das Mark bis auf das Steinichte davon. Zu 12 Loth Quittenmark müſſen 6 Loth geſiebter Zucker, nebſt der abgeriebenen Schale von einer Citrone gethan werden. Acht Eyerweiß müſſen an den Zucker und an die Quitten, bis es recht leicht, gerührt, das Gerührte aber in eine Porzellanſchale oder Schüſſel, welche das Feuer hält, gefüllt werden. Dieſes kommt auf einer Unterlage in die Bratröhre oder in einen Backofen, oder auf heiſſe Aſche und wird mit einem Deckel, worauf Kohlen ſchwach glimmen, zugedeckt. Wer es liebt, kann vor dem Einfüllen den Saft von einer halben Citrone an den Brey thun. In einer Viertelſtunde hat es in einer gut geheitzten Röhre ausgekocht, und wird dann mit fein geſtoſſenen Zucker und Zimmt überſtreut, aber ſchnell zu Tiſche gegeben. Dieſes Mus kann auch neben herum mit Bisquit belegt, aufgetragen werden.

36. Augsburger Becken=Mus.

Vier Kreutzer Reibſemmeln, oder in Augsburg eine ſogenannte Geigen, wird die Rinde

abgerieben und die ſogenannte Geige aber un- abgerieben zum Semmelmehl zerrieben. Dieſes wird mit einem Löffel voll Zucker vermengt und mit 5 Eyern angerührt, dann wird nach und nach eine Maas gute Milch daran gerührt und zuletzt 4 Loth gewaſchene, geklaubte und ab- getrocknete Weinbeere hineingethan. Dieſes An- gerührte wird in ein mit Butter dick ausge- ſchmiertes Paſtetenkahr oder Becken recht um- gerührt eingegoſſen, etwas Butter darauf ge- ſchnitten, im Backofen oder in einer Bratröhre auf eine Unterlage geſtellt, gebacken und mit Zucker beſtreut, aufgetragen.

37. Mandel-Brey.

Der hiezu erfoderliche Teig muß, wie der zu einer Mandeltorte gebrauchte gemacht, zu- letzt aber 4—6 Löffel voll ſüſſer Rahm daran gerührt werden. Das zum Schnee geſchlagene Eyerklar wird wie bey der Torte auch zuletzt als Schnee eingerührt, nachdem vorher ſchon zwey Eyergelb und das Abgeriebene von einer Citrone zuſammen eine halbe Stunde gerührt worden. Der Mandelbrey wird in einem mit Butter geſchmierten Porzellangeſchirr in einer Bratröhre langſam gebacken.

38. Augsburger Geſchmalzenbrod, (anderwärts Scheiterhaufen genannt) mit Krebsbutter.

Ein Kaſſerol, Aufzugblech oder Paſteten- Kahr wird mit Krebsbutter dick geſchmiert, die

Krebsſchalen aber mit einer halben Maas Milch, Zucker, Zimmt ausgeſotten und die Milch nachher durch ein Suppenſieb oder ein Tuch gegoſſen, damit ſie kalt werde. Inzwiſchen ein franzöſiſches Brod oder eine Milch-Semmel in Scheiben geſchnitten und in das Kahr gelegt, 3 Loth abgezogene, mit Milch fein abgeſtoſſene Mandeln mit 5—6 Eyern angerührt und die Krebsmilch zuletzt daran geſchüttet. Alles dieſes muß hierauf in das Kahr eingefüllt, oben mit Krebsbutter belegt und bis es oben eine Rinde hat, gebacken werden. Die Krebsſchwänze werden, nachdem der ſchwarze Faden in der Mitte herausgezogen iſt, gewiegt und ſogleich mit Mandeln und den Krebseyern angerührt. Mit Zucker und Zimmt beſtreut, wird das Geſchmalzenbrod zu Tiſche gegeben.

39. Erdbirn-Spatzen.

Drey bis vier vom vorigen Tag übrig gebliebene Kartoffel werden geſchält, aufgerieben und ungefähr etwas mehr als die Erdbirn betragen, ſchönes Mehl dazu gethan. Dieſes wird mit 2—3 Eyer, je nachdem es viel oder wenig iſt, angerührt, und mit ein wenig Milch nebſt etwas Salz vermengt, dann läßt man den Teig eine Viertelſtunde ſtehen. Waſſer wird mit Salz ſiedend gemacht, die Spatzen werden durch den Spatzenſeihen eingelegt, zugedeckt, nur einmal aufgeſotten und bald heraus gethan, damit im Seiher das Waſſer davon ablaufe. Hierauf wird Milch und ein gu-

tes Stück Butter aneinander geſotten, in welche die Spatzen eingelegt werden, und umgerührt auf ſchwachen Kohlen eintrocknen müſſen. Sie werden mit der Backſchaufel vorſichtig, damit ſie nicht zerfetzt werden, angerichtet. Man kann ſie während dem Eintrocknen zuckern, damit ſie mehr Rinde bekommen. Wer ſie aber geſalzen liebt, kann Schnittling in den Teig thun, die Spatzen blos in Butter oder Schmalz röſten und mit geſalzenen verklepperten Eyern zu Tiſche geben. So ſind ſie zu ſaurem Fleiſch oder Kalbslunge, oder eingemachtem Wildpret als Beyſpeiſe recht gut, könnten aber auch in Milch eingelegt und gekocht, als Suppe dienen. Es iſt um dieſe Spatzen eine leichte Speiſe, wenn ſie gleich, nachdem ſie fertig ſind, genoſſen werden.

40. Aechte Wienerſtrudel.

Von fünf, von dem Hahnentritt gereinigten, Eyerklaren wird ein feſter Schnee geſchlagen und vom feinſten Mehl in eine Schüſſel ſo viel hinzu gethan, bis daß mit dem Kochlöffel ein Teig daraus gemacht werden kann, der nicht mehr läuft. Hierauf wird ein groſſes Nudelbrett in der Mitte mit ein wenig Mehl beſtreut, der Teig ein wenig gewürgt, dann zugedeckt und ſo muß er eine Viertelſtunde ruhen. Das Wargelholz wird dann mit ein wenig Mehl eingerieben, und der Teig nur ſo

viel, daß er die Gröſſe eines Zinntellers hat, gewalzt (gewargelt). Jetzt breitet man ein Tiſchtuch oder ſonſt ein reines Tuch auf das Nudelbrett, beſtreut es mit Mehl und zieht den Teig in der Runde immer gröſſer und gröſſer, daß er ganz fein wird, aber ja kein Loch bekommt. Man kann die Fingerſpitzen zum Ausziehen in gute, zerlaſſene Butter oder in Mehl eintauchen. Ehe man aber dieſen Teig herrichtet, oder während der Zubereitung desſelben müſſen, da er nicht vertrocknen darf, 4 — 5 Borsdorferäpfel oder 3 — 4 kleine Semmeläpfel (Brätling) geſchält, und nachdem das Kernhaus weggeworfen worden, in ſchöne, kleine Würfel geſchnitten, auch 3 Loth Weinbeere geklaubt, gewaſchen und abgetrocknet ſeyn, Zimmt und Zucker zuvor geſtoſſen, und 2 — 3 Loth abgezogene Mandeln mit der Schale von einer Citrone recht fein gewiegt werden. Nach dieſem werden in einem groſſen Stück Butter ein Kochlöffel voll Semmelbröſeln geröſtet und warm erhalten. Alsdann geht es über den Teigplatz, der die Gröſſe einer mittelgroſſen Serviette in der Runde haben muß, her, der wird ganz mit dem warmen, zerlaſſenen Butter, dick mit einem reinen Pinſel beſtrichen, dann ſtreicht man leicht die Semmelbröſeln darauf herum, bis dieſe und die Butter alle aufgebraucht ſind. Sodann wird der Platz mit den Mandeln und Citronen überſäet, welchen die Weinbeere ſchön herum gelegt folgen, was zuletzt auch mit den gewürfelten Aepfeln, Zucker und Zimmt

geſchehen muß. Jetzt wickelt man den Platz wie eine Schnecke, dergeſtalt, daß er hinten und vorne ſpitzig zuläuft, auf, beſtreicht ihn äuſſerlich mit Butter und ſtreut Zucker und Zimmt darauf. Inzwiſchen wird ein Kaſſerol mit einem Kohlendeckel inwendig recht dick mit Butter beſtrichen, mit ein wenig Zucker beſtreut, eine obere Kaffeetaſſe voll ſüſſen Rahm daran gegoſſen, und die ſchneckenförmig gewickelte Strudel recht vorſichtig, damit ſie ja nicht bricht, darein gelegt, ſtellt das Kaſſerol, wenn es nicht auf Füſſen ſteht, auf einen kleinen Dreyfuß auf Kohlen, deckt es eiligſt zu und legt auf den Deckel gleichfalls glühende Kohlen. Auf dieſen wird die Wienerſtrudel ſchön langſam gebacken, 2 — 3 mal aufgedeckt, mit Butter überſtrichen, umgewendet, und wenn es nöthig, mit wenig friſchen Kohlen wieder nachgeſchürt. Wenn es ſo weit mitgekocht iſt, daß nur Butter und nichts mehr vom Rahm daran iſt, ſo gieſſe man nur ſo viel heiſſen Rahm, daß die Strudel ſaftig iſt, nach, und hat es abermal angezogen, dann hebt man die Strudel mit einer Schaufel heraus, oder ſtürzt ſie, nachdem ſie hübſch vorſichtig abgelöst iſt, und richtet ſie dergeſtalt, daß die ſchönſte Seite oben hinauf kommt, mit Zucker beſtreut an. Dieſe Speiſe iſt als ein beliebtes ſaftiges Zwiſchengericht zu geben. Wird ſie in einer Röhre gebacken, dann muß ſie öfter geſchmiert werden.

41. Tyroler-Nudel.

Es werden etwa 12 Krebſe gewaſchen, in Salzwaſſer geſotten, ſorgfältig ausgemacht, der Magen und das Haarichte entfernt und die Schalen recht fein mit ein wenig Butter geſtoſſen. Dann wird von ein Vierling Butter zu Krebsbutter gemacht. Iſt dieſe durchgepreßt, ſo werden die Schalen mit ein wenig Zucker und Zimmt in einer halben Maas Milch geſotten, die, wenn ſie gut eingeſotten iſt, durch ein Tuch gegoſſen wird, und ſo ſtehen bleibt. Unterdeſſen macht man gebrühten Teig an, nimmt dazu die Hälfte von dieſer Milch mit einem Stück Butter, einer welſchen Nuß groß, und rührt, wenn dieſes ſiedet, Mehl darein. Fängt dieſer Teig an ſich abzulöſen, ſo kommt er in eine Schüſſel und wird mit zwey Eyern, welche eines nach dem andern daran geſchlagen werden, angerührt. Der Teig kommt dann auf ein mit Mehl beſtreutes Nudelbrett, die Hände werden in Mehl getaucht und Finger lange Nudeln gemacht. Sind ſie ſo geformt, dann wird ein Becken oder Kaſſerol dick mit Krebsbutter geſchmiert, ein wenig Krebsmilch daran gegoſſen, die Nudeln werden insgeſammt darein gelegt, Zucker dazu geſtreut und ſo müſſen ſie auf Kohlen eintrocknen. Mit Zucker und Zimmt beſtreut, werden ſie ſchnell zu Tiſche gegeben, und ſollten ſie zu trocken ſeyn, vor dem Anrichten ein wenig friſcher Rahm oder Krebsmilch zum Ablöſen in das

Kaſſerol geſchüttet. Auch ohne Krebsmilch und Krebsbutter kann man dieſe Art Nudeln zubereiten, nur müſſen ſie immer von einem Brand- oder gebrühten Teig, der mit Milch und nicht mit Waſſer angerührt iſt, verfertiget werden.

Vorbeſchriebene Portion iſt für drey Perſonen hinreichend.

42. Eingetrocknete Krebs-Nudel, geſtutzte oder geſchnittene Nudel.

Mit ſchönen Mehl wird für 3 — 4 Gäſte von 3 — 4 Eyern ein ſchöner, feiner Nudelteig gemacht, und in kleine, nicht zu dünne Plätze ausgewargelt. Fangen dieſe an trocken zu werden, dann ſchneidet man ſie in drey Streifen, legt dieſe Streifen aufeinander und ſchneidet ſie in halb Finger breite Stückchen. In der Zwiſchenzeit bereitet man Krebsbutter von 12 Krebſen und 6 Loth Butter, ſiedet die Schalen mit einem Eßlöffel voll Zucker in einer halben Maas Milch, gießt dieſe Milch in das Kaſſerol, wo die Nudel eingetrocknet werden ſollen, thut die übrige Krebsbutter dazu und läßt das Ganze zugedeckt aufſieden. Jetzt werden die Nudeln hineingelegt, anfänglich 2 — 3 mal umgerührt, dann zugedeckt. So läßt man ſie öfter aufgeſchäufelt eintrocknen, und gibt ſie, wenn ſie überall eine leichte Scharre, Rameln haben, mit Zucker beſtreut zu Tiſche.

43. Griesnudel in der Milch.

Es wird übrig gelaſſener genommen, oder von einer halben Maas Milch friſch bereiteter in Milch recht dick eingekochter Griesbrey gekocht, wenn er ganz erkaltet iſt, mit 6 Loth Butter und drey vorher in warmen Waſſer gelegenen Eyern, wozu von einer halben Citrone die abgeriebene Schale und Zucker kommt ab= und recht untereinander gerührt. Dann macht man aus dem Griesteig mit einem blechernen Löffel auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett Finger lange Nudeln, läßt in der Zwiſchenzeit ein Stück Butter in einem Kaſſerol in der Milch ſieden, bringt die Nudeln, welche doppelt übereinander liegen dürfen hinein und backt ſie in einer Bratröhre, in einer Bratpfanne, oder was noch beſſer iſt, zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen. Man kann dieſe Nudeln in Semmelbröſeln anſtatt in Mehl umwenden, den Teig vorher mit fein gewiegten Mandeln vermiſchen, in Schmalz backen und gedörrte, ausgeſteinte Zwetſchken oder Prünellen mit friſchen Pomeranzenſchalen und Zucker recht abſieden und darüber anrichten, auch die im Schmalz gebackenen Nudel in einer Weinſooſe, welche es ſeyn, wenn ſie aus dem Schmalz gebacken ſind, auftragen. Mit Schodo oder Hagenbutzenſoos ſind ſie am beſten, nur müſſen ſie langſam gebacken werden.

44. Citronat-Strudel.

Die Fülle zu den Citronatſtrudeln wird auf folgende Art gemacht: $\frac{1}{4}$ Pf. abgezogene Mandeln wird mit einem Eyergelb recht fein geſtoſſen und $\frac{1}{4}$ Pf. geſtoſſener Zucker nebſt ſechs Loth fein gewiegten Citronat dazu gemiſcht, mit dieſen wird die Schale von einer ganzen Citrone gewiegt, oder am Reibeiſen dazu abgerieben, auch kommt etwas Citronenſaft nebſt geſtoſſenen Zimmt und Gewürznelken dazu. Iſt dieſes alles mit dem Citronenſaft angefeuchtet und aneinander verrührt, ſo wird es zurück geſtellt, dann mache von 2 Eyern und dem feinſten Mehl mit einem Stückchen Schmalz von der Gröſſe einer welſchen Nuß und etwa zwey Löffel voll lauer Milch oder Rahm einen ſchönen Nudelteig an, breite auf ein Nudelbrett ein Tuch, beſtreue es mit Mehl und iſt der Teig nur ſo groß wie ein Teller ausgewärgelt, ſo zieht man ihn mit in Butter oder Mehl getauchten Fingerſpitzen von der Gröſſe einer Serviette in die Runde aus. Dann wird er mit lauwarmem Butter überſtrichen, mit einem Löffel die Fülle darauf gebracht, der Teig mit der Fülle wie eine Schnecke gewickelt, oben mit Butter beſtrichen, und in ein mit Butter beſtrichenes, mit 4 Löffel voll Rahm und mit Zucker beſtreutes Kaſſerol gelegt. Bis die Strudel in der Röhre ſchön gebacken wird, verfertigt man rothes oder grünes Eis, beſtreicht die gebackene Speiſe damit, und läßt

das Eis auf den Nudeln in der Röhre trocknen. Beſſer iſt es jedoch, den Schnecken, wenn er fertig iſt, auf eine Schale vorſichtig zu ſtürzen, das Eis dann auf die trockene Seite aufzuſtreichen und es auf der Schale in der Röhre trocknen zu laſſen. Ohne Eisüberzug wird es gleich mit abgezogenen, abgebrühten, fein gewiegten Piſtazien, oder auch nur mit Zucker, fein gewiegtem Citronat und Citronenſchalen beſtreut.

45. Zucker=Eis dazu.

Das Weiſſe von einem Ey wird mit 6 Loth fein geſiebten, ſchönen Zucker ſo verrührt, daß das Verrührte recht weiß und dick wird. Soll das Eis weiß bleiben, ſo drückt man 3 — 4 Topfen Citronenſaft daran, will man es aber grün haben, ſo kommen fein geſtoſſene Piſtazien oder von der Spinatfarbe, wie bey den Torten gezeigt, dazu; gelb wird das Eis mit friſch abgeriebenen, recht dunkelgelben Pomeranzenſchalen gemacht, roth mit ein wenig Erbſigſaft oder geſtoſſenen Erbſigzucker, welcher gleich mit dem Eyweiß ſtatt andern Zucker gerührt wird, braun mit Zimmt, ſchwarz mit Chocolade und lila mit Veilchenſaft.

46. Mark=Mus.

Ein Vierling Rindsmark wird eine halbe Stunde lang, damit ſich das Blut ausziehe, gewäſſert, dann aber ſorgfältig von den kleinen Knochen und Splittern, welche gewöhnlich daran

hängen, gereinigt, auch alles Hautige entfernt. Das Mark wird hierauf verrührt bis es ganz weiß iſt, und dann werden 5 Eyer nach und nach daran gerührt. Nach dieſem muß eine Kreutzer Semmel aufgerieben und in friſchem Schmalz, möglichſt trocken, ſchön gelb geröſtet, und wenn es faſt ganz kalt iſt, an das Mark gerührt werden. Dann wird der vierte Theil von einer Maas Rahm oder guter Milch hinzu gegoſſen und entweder mit Zucker und Zimmt verſüßt oder mit Salz und Muskatblüthe gewürzt, in eine mit Butter beſtrichene und mit Semmelbröſeln beſtreute Form gefüllt, oder in eine haltbare Porzellanſchüſſel gethan und darin gebacken.

47. Reis-Eyerhaber (Schmarren).

In einer Maas Milch muß ½ Pfund Reis nicht ganz weich geſotten werden. Ein Stück Butter wird hierauf mit 8 ganzen Eyern verrührt und gezuckert. Iſt der Reis ein wenig ausgekühlt, ſo miſcht man ihn nun dazu, aber rührt dabey nicht viel. Dann wird Butter oder friſches Schmalz heiß gemacht, der Reis in ein flaches Geſchirr gegoſſen, wo er zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen eine ſchöne Scharre bekommen muß. Hat der Eyerhaber dieſe, dann verſtoſſe ihn, aber nicht zu klein, richte ihn auf ein warmes Teller an und gib ihn mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche. Braun darf er nie gebacken werden, nur ſchön gelb. Mit Krebsbutter iſt er ſchöner und ſchmackhafter.

48. Gries- (Gros) Eyerhaber, gewöhnlicher Art.

Laſſe Milch mit Schmalz oder Butter nebſt ein wenig Safran ſieden, rühre Gries darein und laſſe es ſo eine Stunde lang mit ein wenig Salz langſam kochen und hernach kalt werden. Dann wird Schmalz heiß gemacht, in welchem der Gries auf jeder Seite ſchön gelb werden muß. Vor dem Anrichten verkleppere 3 Eyer mit 2 Löffel voll ſüſſem Rahm, ſchütte ſie an den gebackenen Gries, und verſtoſſe ihn wie Eyerhaber. Man kann ihn auch mit einer halben Maas kalter Milch, zwey Stunden nur angieſſen und zugedeckt weichen laſſen, dann kochen und erſt backen, dann die Eyer daran rühren. Auf eine halbe Maas Milch dürfen 4 Hände voll Gries genommen werden.

49. Zimmt-Nudeln mit Hefen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit fünf ganzen Eyern und fünf Dottern recht ab, dann thue 1 Pfund vom ſchönſten Mehl in eine Schüſſel, mache in der Mitte eine Vertiefung, lege darein zwey Löffel voll ſchön ausgewäſſerte, friſche Hefe (Germ) und rühre dieſes mit ein Quart lauwarmen, ſüſſen Rahm an, und decke das Angerührte zu. Iſt der Teig an einem warmen Orte hübſch aufgegangen, dann wird der abgerührte Butter daran gerührt und der Teig recht abgeſchlagen. Hierauf wird ein Nudelbrett

mit dem ſchönſten Mehl überſäet, der Teig darauf gelegt und nur einmal zwey Finger dick ausgewargelt. Nach dieſem wird ein Wein-Glas in Mehl getaucht, und lauter Nudeln aus dem Teig geſtochen, welche mit einem Serviette zugedeckt abermal aufgehen müſſen. Dann ſchmiere eine flache Form dick mit recht friſcher Butter, miſche friſch geſtoſſenen Zimmt und Zucker dazu, belege den Boden der Form ganz mit den aufgegangenen Nudeln, beſtreue auch ſie dick mit Zucker und Zimmt, ſchichte abermals eine Lage Nudel darüber, beſtreue dieſe wieder mit Zucker und Zimmt und wiederhole dieſes 2 — 3 mal, doch ſo, daß oben immer Zucker und Zimmt komme, und backe die Nudeln auf unten und oben hergelegten Kohlen oder in einer Röhre recht ſchnell. Auf Familientiſchen ſetzt man ſie mit dem Geſchirr auf, auſſerdem werden ſie, wenn ſie fertig ſind, ſchön angerichtet, mit Zucker und Zimmt überſtreut und Schodo in einer Sooſſchüſſel dazu aufgetragen, oder eine Zimmtſoos, Weichſelſoos, Hagenbutzenſoos aufgeſetzt.

50. Bayeriſche Dampfnudel, ſogenannte aufgegangene Nudel.

Zu guten Dampfnudeln muß vorerſt in 12 Eßlöffel voll von dem ſchönſten Mehl und einer obern Kaffeetaſſe voll lauwarmer, guter Milch ein Hefel gemacht und dieſer zugedeckt an einem warmen Ort geſtellt werden. Iſt der Hefel ſchön aufgegangen, dann wird das

Mehl überall herum wenig geſalzen, und war es 12 Löffel voll Mehl, mit einem Ey und lauer guter Milch ohne alles Schmalz noch Butter vollends angemacht, wobey es aber tüchtig abgeſchlagen wird, und ſo dick werden muß, daß der Teig nicht lauft. So bleibt der Teig abermal zugedeckt ſtehen, damit er wieder aufgehe. Hierauf wird das Nudelbrett mit Mehl überſtreut und von dem Teig mit einem Löffel die Nudel darauf geſetzt, oder der Teig in lange Stücke ausgewargelt und die Nudeln in gleich groſſen Theilen herunter geſchnitten. Will man ſie ſchön machen, ſo müſſen ſie insgeſammt mit einem immer in Mehl eingetauchten Weinglas ausgeſtochen werden. Die Nudeln bleiben nun wieder mit einem Tuche zugedeckt ſtehen. Inzwiſchen läßt man Butter und Milch mit etwas Zucker kochen, und iſt dieſes in ſo weit erkaltet, daß es nur warm iſt, dann werden die Nudeln, eine an die andere darein eingeſetzt. Die Milch darf jedoch nicht über die Nudeln heraufgehen. Dann deckt man dieſe feſt zu, und ſtellt ſie auf ſtarke Kohlen, wobey man, damit ja kein Dampf herausgehe, ein reines, naſſes, aber ausgewundenes Tuch auf den Rand zwiſchen dem Deckel und dem Tiegel legt, und ſie ſo ſchnell bäckt. Iſt der Tiegel unten kalt, dann ſind die Nudel fertig. Dieſe werden vorſichtig herausgenommen, mit einer Schaufel die Rinde auf ſie gelegt und eine beliebige Sooſe, die aber vorher ſchon fertig ſeyn muß, dazu gege-

ben. Milchſoos, wie bey den Sooſen gezeigt iſt, mit Vanille und Zucker oder Citronen, Zucker und Zimmt, Hagenbutzenſoos, auch Schodo iſt recht gut dazu. Wer aber die Nudel mit Veränderung machen will, kann anſtatt der Milch die Nudeln in eine Hagenbutzenſooſe oder in eine Sooſe aus Zwetſchken, Kirſchen, oder Birn ſetzen, oder eingemachte Himbeere, oder gekochte Kirſchen oder Zwetſchken dazu geben. Mit den Sooſen muß aber immer Butter oder Schmalz im Dampfnudeltiegel aufgekocht werden. Uebrigens muß man ſich bey den ſüſſen Dampfnudeln vor dem Anbrennen ſehr in Acht nehmen.

51. Süſſe, grüne Omeletten.

Rühre zwey Kochlöffel voll vom feinſten Mehl und ein Kochlöffel voll Zucker, mit etwas Milch und wenig Roſenwaſſer, oder Orangeblüthenwaſſer, oder nur mit lauter Milch recht glatt. Dann ſchlage 5 ganze Eyer recht ab und rühre dieſe nach und nach daran, daß ein dünner Flädleinteig entſteht. Sodann mache die Fülle von 3 Loth Piſtazien und 4 Loth Mandeln, welche abgebrüht, abgezogen und mit Spinatfarbe recht fein geſtoſſen, dann in eine Schüſſel gethan werden; die Schale von einer halben Citrone am Reibeiſen abgerieben, 2 Loth fein gewiegter Citronat und 4 Loth geſtoſſener Zucker wird noch dazu gefügt. Dieſe Miſchung muß mit 2 Eyern und 3 Eyergelb eine halbe Stunde lang gerührt werden. Nach

dieſem backt man die Omeletten auf jeder Seite, überſtreicht jedes mit der Fülle auf der gebackenen Seite, bis es auf der äuſſern Seite backt. Iſt es auſſen gebacken, dann ſchlägt man das Flädlein übereinander, und fährt beſchriebener Maſſen fort, bis alle gebacken, gefüllt und ſo aufgewickelt ſind. Unter dieſer Zeit muß aber ſchon ein Schodo, eine Hagenbutzen-Soos oder auch eine Weinſoos zubereitet und hergerichtet ſeyn. Alle Omeletten werden nun auf eine heiſſe Porzellanſchale gelegt, viel Zucker darauf geſtreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt, glaſirt aufgetragen. Die Sooſe wird beſonders dazu hingeſtellt. Man kann die Omeletten auch ohne Piſtazien, blos von lauter Mandelfülle machen, und eine Vanille= oder Milchſoos mit Citronen dazu geben, es iſt auch gut.

52. Omeletten von Pomeranzen und Eyern oder Citronen und Eyern.

Zehn Eyergelb werden in eine Schüſſel geſchlagen, von einer groſſen oder 2 kleinen ſchönen gelben Pomeranzen oder Citronen die Schale am Zucker abgerieben, der Zucker in die Eyergelb geſchaben, überdies noch ein wenig Zucker daran gethan und ein halb Stunde lang recht gerührt. Nach dieſem wird das Weiſſe der Eyer zum Schnee geſchlagen und ebenfalls darunter gerührt. Iſt dieſes in der Ordnung, dann wird Butter zerlaſſen, das Klarſte davon herunterge=

ſchüttet und ein flaches Kaſſerol mit einem Pinſel dick damit ausgeſtrichen, dann gießt man das Angerührte hinein, ſtellt das Gefäß auf einen Dreyfuß, backt den Teig in einer durchheitzten Bratröhre langſam, läßt inzwiſchen eine Schaufel glühend werden, und richtet geſtoſſenen Zucker her. In einer halben Viertelſtunde kann und wird es fertig ſeyn, und wird auf einen heiſſen Porzellanteller geſtürzt, mit der Schaufel überbrennt glaſirt, und ſo im Ganzen oder in 3 Theile überſchlagen. Es muß ſchnell zu Tiſche gegeben werden, weil es ſonſt zuſammenfällt und das Anſehen verliert.

53. Omeletten von Kalbsnieren.

Die übrig gebliebene Niere von Kalbsbraten oder auch eine friſche Niere wird nebſt dem Fett daran, mit ein wenig Citronenſchalen, Schalottenzwiebel und Peterlingkraut fein gewiegt, und mit Salz, ein wenig Muskatnuß oder Pfeffer gewürzt. Das Gewiegte muß mit 12 Eyern, wovon eines nach dem andern hinzu kommt, ſammt ein Löffel voll ſüſſen Rahm angerührt, Schmalz oder Butter heiß gemacht, und in einer Flädlein-Omeletten-Pfanne auf beyden Seiten ſchön gelb gebacken, dann mit fein geſchnittenem Schnittling beſtreut zu Tiſche gegeben, oder auch als eine Auflage zu Wörſing, gelben Rüben, Storzeneri u. ſ. w. aufgetragen werden.

54. Gewöhnliche Omeletten (Pfannen=Kuchen.)

Zum gewöhnlichen Pfannenkuchen wird auf einen Kochlöffel voll Mehl, ein Ey gerechnet, das Mehl wird dann, viel oder wenig, mit kalter Milch angerührt, wornach erſt die Eyer und ein wenig Salz nebſt einem Stück zergangenen Butter oder Schmalz hinzu kommt. Iſt der Pfannenkuchen auf einer Seite gebacken, ſo wird er auf der einen gebackenen Seite, entweder mit gedünſteten Aepfeln überſtrichen, oder mit gedünſteten Birn oder mit Zwetſchken=Mus belegt. Es können auch übrig gebliebene ausgeſteinte Zwetſchken mit Zucker, friſchen gewiegten Citronen= oder Pomeranzen=Schalen und Zimmt, oder mit Citronenſchalen, geſtoſſenen Nelken und ein wenig Weinbeere angerührt, und der Pfannenkuchen ebenfalls damit beſtrichen werden. Iſt der Pfannenkuchen auch auſſen ſchön gebacken, ſo wird er dann dreymal überſchlagen und mit Zucker beſtreut zu Tiſche gebracht. Man kann den Pfannenkuchen ohne Fülle, nur mit Weinbeeren oder nur mit Schnittling und ſtark geſalzen backen. Als Gaſtſpeiſe pflegt man ihn mit eingemachten Himbeeren zu füllen.

55. Eyerhaber mit Aepfel.

Auf jeden Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet, das Mehl mit Milch und ein wenig Salz angerührt, die Eyer zuletzt daran geſchlagen, und bis es etwas dicker als Flädlenteig

iſt, gerührt. Unterdeſſen wird zu 4 Eyern ein Apfel geſchält, in feine Stückchen geſchnitten und darunter gerührt. Iſt dann das Schmalz heiß, dann wird der Teig auf jeder Seite gebacken, was jedoch nicht zu ſchnell geſchehen und ſonach das Schmalz auch nicht zu heiß ſeyn darf. Dann wird der Teig, nicht ehe er auf jeder Seite gebacken iſt, mit der Schaufel oder einem Blechlöffel zerſtoſſen, weil er ſonſt ſchwer wird. Mit Zucker beſtreut man den Aepfel-Eyerhaber erſt vor dem Anrichten. Aus dieſem Teig kann mit Kirſchen oder Weinbeeren der ſogenannte Kuchen-Michel oder gewöhnliche gemeine Auflauf gemacht, und in eine Bratpfanne gefüllt gebacken werden.

56. Eyer-Billet mit Fiſchen.

Siede 5—6 Eyer hart, ſchäle ſie ab und ſchneide ſie in der Mitte von einander. Nimm dann die Dotter heraus, verrühre dieſe, und hiezu den vierten Theil von einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreutzer Semmel; dünſte ein wenig ausgegräteten gewiegten Hecht, oder nimm übrig gebliebenen andern Fiſch und verzupfe ihn, ſo daß alle Gräten herauskommen, wiege ein wenig Peterling und Citronenſchalen, nebſt 4—6 geſottenen Krebsſchweifen, und thue Salz und Muskatnuß dazu. Iſt alles dieſes recht aneinander verrührt, ſo fülle davon die Eyer aus, überſtreiche ſie recht fein, daß ſie recht glatt ausſehen, ſchneide

Oblaten in viereckichte Stücke, daß die Eyer hineingewickelt werden können, und klebe die Ecke zuſammen damit nichts herauslaufe, wende dieſe gut eingewickelte Eyer in aufgeſchlagenen geſalzenen Eyern um, und backe ſie aus dem Schmalz. Es iſt eine Zwiſchenſpeiſe oder eine Gemüs-Auflage an Faſttagen. Wer die Oblaten nicht liebt, kann die Eyer mit Klar wieder zuſammen kleben, in den Eyern dann umwenden, aber immer dabey feſt zuſammen halten, mit Semmelbröſeln überſtreuen und ſo ganz im Schmalz backen. Es kann eine Krebs-, Champignon- oder Morchel-Soos dazu gegeben werden.

57. Eyerflecklen.

Ein Kochlöffel voll des ſchönſten Mehls wird in einem kleinen Topf mit Rahm oder guter Milch recht glatt verrührt, dann werden 12 Eyer verſchlagen und gleichfalls nach und nach daran gerührt. Sechs recht ſorgſam ausgegrätete und rein gewaſchene Sardellen müſſen recht fein gewiegt und dazu gerührt werden. Iſt dieſes geſchehen, dann wird in einer Omeletten-Flädlen-Pfanne Schmalz heiß gemacht, das Angerührte auf jeder Seite ſchön gelb gebacken, dreymal zuſammengewickelt und ſchnell zu Tiſche gegeben. Man kann Schnittling ſchon mitbacken, oder dieſen erſt beym Anrichten darauf ſtreuen.

58. Eyer=Roulade mit Fiſchrogen.

Siede einen ganzen Karpfenrogen in Salzwaſſer, ziehe ihm die Haut ab, und dünſte ihn in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer, dann laſſe ihn wieder kalt werden. Rühre nachher ein Stückchen Butter von ungefähr 2 Loth mit 3 Eyergelb und den kalt gewordenen Rogen recht darunter nebſt etwas Schnittling. Dann werden Flädlein, aber nicht zu dick, gebacken, in 3 Finger breite Streifen geſchnitten und dieſe mit dem angerührten Rogen beſtrichen. Hierauf wird ein Kaſſerol mit Butter ausgeſchmiert, ein wenig ſaurer Rahm darein geſchüttet, und die feſtgewickelten Rollen darein geſtellt, oder nebeneinander gelegt. Dann verkleppere ein Ey und das Gelbe von 2 Eyern mit einigen Löffeln ſauren Rahm, ſchütte dieſes dazu, ſtreue ein wenig Semmelbröſeln darüber, lege Butter darauf und backe es zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen oder in einer Bratröhre.

59. Omeletten mit Fiſch.

Siede ein Stück Hecht, gräte ihn ganz aus und reinige geſottene Morcheln, welche alsdann gewiegt, oder in nette runde Scheiben geſchnitten werden, dann werden ausgemachte Krebsſchweife, nach ausgezogenem ſchwarzen Darm, gleichfalls gewiegt oder zerſchnitten, nebſt dem Uebrigen geſalzen und mit Muskatnuß und wenig Pfeffer gewürzt. Dann wird ein Stück

Butter zerlaſſen, und ſind Champignon vorräthig, ſo werden auch dieſe geſchnitten oder mit ein wenig Peterling und Citronenſchalen gewiegt dazu gethan. Dann backe von ein Löffel voll Mehl und 4 ganzen Eyern, welche mit Milch angemacht ſind, 2 Flädlen, überſtreiche das eine mit dem Gefüll, decke das andere darauf und laſſe es ſo noch ein wenig backen. Die 2 Flädlen dürfen jedes nur auf der gebackenen Seite beſtrichen, und mit der ungebackenen Seite zugedeckt werden, daß das Braune obenauf liegt. Will man aber viele ſolche Flädlen machen, ſo kann man immer nur eines auf jeder Seite backen, bis es auſſen backt innen überſtreichen, alsdann, wenn es auſſen ſchön gelb gebacken iſt, überſchlagen, aufwickeln und ſo zu Tiſche geben, oder eine Krebsſoos dazu anrichten.

60. Gerührte Eyer mit Schinken.

Nimm für 2 Perſonen 8—9 Eyer, ſchlage ſie recht untereinander, ſchneide Schnittling, wiege ein Stückchen Schinken, rühre alles untereinander, mache Butter heiß, thue die Eyer daran, verrühre ſie ein paarmal und laſſe ſie nicht zu feſt werden. Etwas geſtoſſener Pfeffer wird entweder erſt beym Anrichten dazu gethan oder ſchon mitgekocht.

61. Gerührte Eyer anderer Art.

Wiege Peterling mit Schalotten, ſiede Trüffeln und Champignons und ſchneide ſie in Platten, dann mache einige Auſtern aus den

Schalen und dünſte alles zuſammen in Butter. Iſt es erkaltet, ſo werden 10—12 Eyer verkleppert, dieſe in Butter ſchön gelb gerührt, und das Gedünſte vor dem Anrichten kalt dazu gethan und nur mit den Eyern heiß gemacht. Pfeffer oder Muskatnuß nebſt wenig Salz kommt ebenfalls dazu.

62. Sogenannte Ochſenaugen mit Citronen-Saft und Butter.

Erſt läßt man Butter in einem reinen Tiegel, oder in einer meſſingenen Pfanne faſt heiß werden, wärmt dann während dies geſchieht ein Porzellan- oder Zinnteller, oder flache Schüſſel mit recht heiſſem Waſſer, trocknet ſie ſchnell ab und gießt den klaren Butter darauf, dann ſchlägt man gute friſche Eyer eines neben das andere darein, ſalzt, pfeffert die Eyer, und ſtellt die Schüſſel auf ſchwache Kohlen oder in eine Bratröhre. So wie man ſieht, daß die Eyer fertig werden wollen, denn hart dürfen ſie nicht werden, drückt man Citronenſaft durch einen Seiher dazu, läßt ſie noch ein wenig damit anziehen, und gibt ſie dann ſchnell und ganz heiß zu Tiſche. Zu fett dürfen die Ochſenaugen nicht ſeyn, man braucht daher nicht viel Butter dazu. Zu Déjeuners werden ſie auf dieſe Art auf kleinen Tellern ſervirt.

63. Eyerſpeis beſſerer Art.

Nimm recht friſche Eyer, verliere ſie wie gewöhnlich, ſchmiere eine Schüſſel mit Butter

und ordne ſie ſchön darauf, dann beſtreiche die Eyer wieder mit Eyer. Vorher aber richte 4—6 ausgegrätete fein gewiegte Sardellen und ein wenig gewiegte Citronenſchalen her, miſche ſie unter und neben den Eyern herum, ſtreue ein wenig Semmelbröſeln darauf, und ſtelle ſie auf unten und oben gelegte Kohlen oder mache ſie im Backofen fertig. Man gibt dazu halbe Citronen oder auch eine Champignon-Soos mit Citronenſaft, beſonders zum Déjeuner.

64. Grüne Omelette.

Eine kleine Handvoll geklaubter junger Spinat wird rein gewaſchen und aufgedeckt gebrüht, dann kalt abgeſchwemmt und mit einigen Zwiebelröhren, ein wenig Peterling oder etwas friſchen Majoran fein gewiegt. Das Gewiegte wird zwiſchen 2 Holztellern recht ausgedrückt. Sodann muß einer welſchen Nuß groß Butter zerlaſſen, ein kleiner Kochlöffel voll ſchönes Mehl darein geſtreut und nur wenig gedünſtet werden. Dann kommt es in eine Schüſſel, Salz, Muskatnuß oder Pfeffer dazu, und wird mit 6 verklepperten Eyern angerührt. Sodann wird Schmalz in einer Omeletten=Pfanne heiß gemacht, das Angerührte hinein gethan, und daraus nur eine Omelette gebacken, überſchlagen und zu gelben Rüben als Auflage zu Tiſche gegeben.

B r a t e n.

Vorerinnerung.

Da meiner ſeligen Mutter der Vorwurf gemacht wurde, daß in ihrem berühmten Kochbuche blos Vorſchriften zum Braten am Spieſſe ſich fänden, und alſo für den minder Wohlhabenden, der auf Holzerſparniß zu ſehen hat, nicht gehörige Rückſicht genommen worden; ſo habe ich mich bemüht aus den handſchriftlichen Vorſchriften meiner ſeligen Mutter und aus meinen eigenen Küchen-Erfahrungen die Anweiſung für beyde Brat-Arten miteinander zu verbinden. Dieſes dürfte um ſo nöthiger ſeyn, weil man bey gut beſetzten Tiſchen immer zweyerley Braten aufſetzt, und in mancher Küche öfter nur eine Bratröhre und auch nur ein Spieß vorhanden iſt. —

Das gehörige Einſalzen des Fleiſches, wenigſtens 2 Stunden bevor es gebraten werden ſoll, iſt eine Hauptſache, welche man nie überſehen darf, eben ſo wenig darf man es unterlaſſen dieſes eingeſalzene Fleiſch bis zum Braten an einen kühlen Ort zu ſtellen. Auch muß das Bratfleiſch rein gewaſchen und gewäſſert werden, ſonſt wird es roth und bekommt ein eckelhaftes

Anſehen. Stets muß dieſes Waſchen in friſchem, nicht ſeit geſtern geſtandenem Waſſer vorgenommen werden, und endlich hat eine ſorgſame Hausfrau die möglichſt ſchickliche Auswahl unter den geeigneten Salat-Arten zu treffen.

1. Gefüllter Kalbsſchlegel.

Ein ſchöner, groſſer Kalbsſchlegel wird erſt ein wenig mit dem Fleiſchſchlegel vom Schloßbein gegen den Knoten geklopft, dann in lauwarmes Waſſer gelegt, damit er recht ſchön weiß bleibe. Dann häutle den Schlegel ab, ſpicke ihn mit gleich geſchnittenen, in Salz umgekehrten Speck oder in geſalzenem Speck, ſchneide mit einem recht guten Meſſer ein Finger dickes Stück von dem geſpickten Schlegel, daß es gleichſam einen Deckel über den Schlegel bilde, doch dergeſtalt weg, daß es an einer Seite mit dem Schlegel zuſammen hänge und an dem Schlegel bleibe. Dann wird der ganze Braten eingeſalzen und mit Morcheln eine Kalbfleiſch-Fars, wie öfter gezeigt, oder ein Ragout von Kalbsprieſen, Krebsſchweifen und Morcheln oder ohne Krebſe von Auſtern und Trüffel bereitet, ziehe den Deckel darüber, beſtreiche den Deckel am Rande herum mit Eyern, damit er auf dem Schlegel kleben bleibe und umbinde ihn mit Bindfaden oder nähe ihn auſſen zu. Dann werden in die Bratpfanne zwey bis drey Zwiebel in Platten geſchnitten, und dieſe mit 6—10 ganze Nelken beſteckt, ferner eine kleine, halbe Zelleri geſchabt und nebſt

einer mittelgroſſen, gelben Rübe, einer Paſti-
nat- und 2 Peterlingswurzeln, ferner ganze
Pfefferkörner und ein Stück geſchnittene, ſchwarze
Brodrinde nebſt Citronenſchalen dazu gethan,
an alles dieſes gießt man ein wenig Fleiſchbrühe,
legt den Schlegel darauf und gießt über ihn
mit einem groſſen Stück heiß gemachte Butter.
Dann wird der Braten am Anfang zugedeckt
ſo gebraten. Nach einiger Zeit wird an den
Braten und über denſelben recht oft mit einem
Schöpflöffel durch den Schaumlöffel heiſſe Brühe
von dem Braten gegoſſen und der Braten dann
auf Holzſpreiſſel oder auf einen kleinen, hölzer-
nen Roſt, damit er ſich nicht anhänge und
ſchön färbe, gelegt. Nach der erſten Stunde
wird der Braten aufgedeckt und die Bratröhre
etwas ſtärker als am Anfang geheitzt, weil
alle Braten, wenn am Anfang ſachte und her-
nach ſtärker geſchürt wird, ſaftiger bleiben.
Eine halbe Stunde vor dem Anrichten brüht
und waſcht man eine Handvoll Morcheln,
wiegt dieſe fein, dünſtet ſie in einem Stückchen
Butter und ſtreut nur ein wenig Mehl daran.
Nach dieſen legt man den Braten einen Augen-
blick auf ein warmes Teller heraus, gießt alle
die Wurzel- und Bratenſoos durch einen Seiher
dazu, treibt mit einem Kochlöffel und wenig
übergoſſene Fleiſchbrühe die Wurzeln recht durch,
gießt ein Glas Wein an die Soos, bringt
den Braten in der mit Fleiſchbrühe ausge-
ſchwenkten Bratpfanne wieder auf den Roſt,
auf die Seite, wo er noch wenig Farbe hat,

gießt die durchgetriebene Soos darüber und bratet ihn unter wiederholtem Uebergieſſen ſchön aus. Man kann mit den Wurzeln einige Zwiebelſchalen kochen laſſen, wodurch die Soos und der Braten ohne Zuckerfarbe glänzend wird. Iſt der Braten ſchön gelb und ausgebraten, dann wird er auf eine heiſſe ovale Platte gelegt, etwas von der Soos darüber gegoſſen, und mit fein gewiegten Citronenſchalen beſtreut recht heiß zu Tiſche gegeben. Die Sooſe, welche nicht dünn, ſondern dicklicht ſeyn muß, wird eigends in einer heißgemachten Soosſchüſſel dazu gegeben. Man kann auf dieſe Art den Kalbsſchlegel ohne Fülle zurichten und ihn ungeſpickt laſſen.

Mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz muß jeder Kalbsbraten gebraten werden, denn dadurch und durch das Uebergieſſen wird er ſchmackhafter und ſaftiger. Die übrige Braten-Sooſe kann zu Gemüſen verwendet werden, denen ſie einen beſondern Wohlgeſchmack mittheilt; zudem iſt das Wurzelwerk nicht theuer, für ein Paar Kreutzer bekommt man ſo viele Wurzeln, als zu einem ſolchen Braten erfoderlich ſind.

2. Kalbsbruſt mit dreyerley Fülle.

Eine ſchöne Kalbsbruſt wird, nachdem ſie eine Stunde in warmem Waſſer gelegen und ſchön weiß geworden iſt, ſorgfältig ausgebeint, doch ſo, daß ſie kein Loch bekomme. Hiezu muß man mit einem ſcharfen Meſſer in die

Mitte des Rippbeins einſchneiden und auſſen an der Rippe die Haut ein wenig ablöſen, wo man ſonach das Rippbein gegen den Bruſtkern zugebogen recht leicht ausnehmen kann. Eben ſo vorſichtig muß man die obern Beine auslöſen und dann vorne, wo die Rippbeine anfangen, die Bruſt einſchneiden, damit man die Bruſt mit der Fülle belegen könne und unten und oben Fleiſch bleibe. Dann wird ſie oben recht ſchön geſpickt und bleibt ſo liegen. Wiege nun ¼ Pfund oder wenn die Bruſt groß iſt, ½ Pfund weich geſottenen, recht ſchön rothen Schinken, weiche eine halbe Kreutzer Semmel in Waſſer ein und drücke ſie feſt aus; wiege mit ein wenig Schinkenſpeck eine kleine Zwiebel, pfeffere dieſes, rühre mit 2 Eyer alles zuſammen und laſſe es ſtehen. Dann brich kleine Spargel ſo weit ſie grün ſind, ſiede ſie mit Salzwaſſer ab, ſchneide ſie wenn ſie kalt ſind recht klein und dünſte ſie in einem Stückchen Butter mit gewiegtem Peterlingkraut und fein geſchnittenen Schnittling oder Zwiebelröhl, ſalze und pfeffere das Gedünſte ein wenig, reibe Muskatnuß dazu und rühre 1 oder 2 Kochlöffel voll Semmelbröſeln dazu und ein kleines Ey. Hierauf reibe von einer halben Kreutzer Semmel die Rinde ab, ſchneide Platten aus der Semmel, backe 2 Eyer und 2 Eyergelb recht verkleppert in heiſſer Butter, doch ſo, daß ſie nicht braun werden, lege die Eyer heiß und triefend vom Butter auf die Brodſchnitten, thue ein wenig Rindsmark dazu und wiege al-

les zuſammen recht fein, bringe das Gewiegte in eine Schüſſel, würze es mit Safran und Salz, und rühre es mit 2 Eyern und 1 — 2 Dotter recht ab. Jetzt nimm die Bruſt, mache erſt die Lage mit dem Schinken als dem rothen Gefüll, dann ſtreiche mit einem Löffel das Gelbe ſchön gedrückt darauf, nimm ferner das Grüne und drücke es auch ein. Wie die Bruſt aufgeſchnitten iſt, nähe ſie mit doppeltem weiſſen Faden eng zu; aber beym tranſchiren muß ſorgfältig Obacht gegeben werden, daß da, wo der Faden iſt, erſt etwas weggeſchnitten und unbemerkt zurückgelegt werde. Dann bringe in die Bratpfanne wieder alle Gattungen Wurzel, Zwiebel und Gewürz, wobey Muskatblüthe nicht fehlen darf, und etwas friſche Fleiſchbrühe, übergieſſe die Bruſt in der Bratpfanne mit heiſſer Butter, lege die Bruſt gleich auf dem Holzroſt in die Bratpfanne, decke ſie aber mit zwey mit Butter geſchmierten Bogen Papier zu, damit ſie ja nicht aufſpringe, und laſſe ſie ſo drey Viertelſtund dünſten, dann ſtreue ein Kochlöffel voll Mehl an die Brühe, laſſe es anziehen und fülle ſie mit Fleiſchbrühe auf, übergieſſe ſie dann wie jeden Braten der ſaftig ſeyn ſoll, recht oft mit der Bratenſoos durch einen Seiher, damit die Wurzeln nicht darauf kommen, und laſſe ſie langſam ſchön gelb einbraten. Kurz vor dem Anrichten lege den Braten in ein anderes Geſchirr, treibe die Bratenſoos durch einen Seiher mit guter Fleiſch- oder Jus-Brühe darüber, drücke den Saft von

einer halben Citrone daran, und laſſe ſie ſchnell noch aufkochen. Endlich wird die Bruſt auf eine ovale Platte gelegt, von der Sooſe etwas darauf gegoſſen, mit Citronenſchalen beſtreut und die übrige Sooſe eigends aufgeſtellt. Beym tranſchiren muß ſie recht vorſichtig, damit die Fülle nicht zerquetſcht wird, und die verſchiedenen Farben ſichtbar bleiben, in ſchöne Platten mit gutem Meſſer aufgeſchnitten werden. Spargelſalat iſt zu dieſem Braten ſehr gut, auch mit eingemachten Weichſeln garnirter Endivien.

Wem es beliebt, kann die Bruſt ganz allein mit der rothen Fülle machen. Man kann die Bruſt auch in guter, friſcher Fleiſchbrühe zuerſt ein wenig abſieden, dann füllen und nach dem Füllen ſie wickeln, dann ſie ſpicken, feſt mit Bindfaden umbinden und ſo braten, dann werden die Platten beym Abſchneiden ſchöner ausfallen. Wer ſich die Mühe nehmen will kann die ausgelösten Knochen ſtoſſen, mitdünſten und braten, die Sooſe wird dadurch kräftiger.

3. Kalbsbruſt mit Fiſchfleiſch gefüllt.

Hechte oder Weißfiſche werden geſchuppt, ausgenommen, gewaſchen, eingeſalzen und in einem mit Butter beſtrichenen Papier ein wenig auf dem Roſt gebraten. Dann wird ihnen die Haut abgezogen, die Fiſche ſorgfältig ausgegrätet und das Fiſchfleiſch mit ein wenig Rinds-Mark, einigen geſchälten Schalotten, Peter-

lingkraut und Citronenſchalen recht fein gewiegt. Inzwiſchen wird zu ein Pfund Fiſch von einer halben Kreutzer Semmel die Rinde abgerieben und die Krumme (Muſel) in Milch geweicht. Iſt ſie weich, dann laſſe ein Stückchen Butter zergehen, nimm die im Papier zurückgebliebene Butter dazu, dünſte alles Gewiegte ſammt der ausgedrückten Semmel und rühre 2—3 Eyer daran, würze dieſes mit fein geſtoſſener oder gewiegter Muskatblüthe, oder geriebener Muskatnuß nebſt ein wenig Pfeffer und Salz. Iſt die Fülle noch zu dick, ſo kann eine halbe Kaffeetaſſe voll ſüſſer heiſſer Rahm daran gerührt werden. Bis dieſes fertig iſt, muß die Kalbs-Bruſt entweder ſchon ausgebeint, oder es müſſen wenigſtens die Rippen ausgelöst ſeyn, und wie jeder gute Braten eine Stunde eingeſalzen und gepfeffert liegen bleiben. Dann wird die Haut ober dem Fleiſch aufgelöst, was in der Küchenſprache vergreifen heißt, und nachgeſehen, ob ſie nicht durchlöchert iſt, und eingefüllt. Ferner werden Wurzeln, Zwiebel ſammt Gewürz in die Bratpfanne gethan, die Bruſt mit heiſſer Butter übergoſſen, in die Bratpfanne auf den Holzroſt gelegt und ſo mit Butterpapier bedeckt, unter wiederholtem Uebergieſſen gebraten. Wer die Sooſe dick wünſcht, kann eine halbe Stunde vor dem Anrichten einen Kochlöffel voll Mehl an die Wurzel ſtreuen, und iſt die Soos gefärbt, eingebraten, ſo wird ſie mit Fleiſchbrühe aufgefüllt. Mit Citronenſchalen beſtreut, und zuvor mit heiſſer Bratenſoos über-

goſſen, muß jeder Braten, wenn er ſchön und gut ſeyn ſoll, zu Tiſche gegeben werden, und die Soos wird ſtets geſondert aufgetragen.

Dieſe wohlſchmeckende Fiſchfülle theilt dem Braten einen Wohlgeſchmack mit. Wo man, wie in Augsburg das ſogenannte Fiſchbrät haben kann, braucht man dieſes nur zu waſchen, zu wiegen und zu dünſten. Geſpickt ſind übrigens die Bruſtbraten immer am beſten, zum Spicken aber iſt geräucherter Speck bequemer und ſchmackhafter als friſcher.

4. Hammelſchlegel mit ſaurer Rahmſoos.

Nimm einen ſchönen Hammelſchlegel, klopfe ihn tüchtig, waſche ihn und häutle ihn ganz ab, ſalze ihn dann ein, miſche Salbey, Baſilikum, Bohnenkraut, Esdragon, geſtoſſene Nelken und Pfeffer untereinander und reibe ihn mit dieſen Gewürzen recht ein. Iſt Kräuter-Pulver im Vorrath da, ſo wird er damit nebſt Salz eingerieben. Nach dieſem ſpickt man ihn mit geräuchertem Speck recht ſtark, wiegt einige geſchälte Schalotten, ſpickt ihn auch damit, ſchüttet guten Weineſſig darüber, deckt ihn mit einem mit Eſſig angefeuchteten Tuch und mit einem Deckel zu, und ſtellt ihn ſo über Nacht in Keller. Den andern Tag früh wird er umgewendet und bleibt bis zum Gebrauch auf der Seite liegen. Nach dieſem wird der Braten in einen mit einem guten Deckel verſehenen Tiegel gebracht, der Raum zwiſchen dem Deckel und dem Tiegel mit Papierſtreifen, welche mit

Mehl und Waſſer beſtrichen ſind, verklebt, und ſo muß er zwey Stunden im Backofen auf Kohlen, oder in einer Bratröhre dünſten. Dann öffne das Geſchirr, nimm die Hammelskeule heraus und brate ſie am Spies mit heiſſem Butter begoſſen, oder was bequemer iſt in einer Röhre, dann lege aber den Schlegel auf einem Holzroſt in die Bratpfanne, übergieſſe ihn mit heiſſer Butter, den Abſud thue in die Bratpfanne und ein wenig Fleiſchbrühe dazu, überſtreiche den Braten nach dem Uebergieſſen zwey bis dreymal mit gutem ſauern Rahm, und laſſe die Brühe wie den Braten ſchön braun werden. Hat die Brühe Farbe, dann nimm einen Löffel voll Mehl und rühre ihn mit ſaurem Rahm an, ſchütte die Bratenſoos durch ein Tuch dazu, lege den Braten heraus, ſchwenke die Bratpfanne mit heiſſer Fleiſchbrühe an die Soos aus, lege den Braten wieder hinein und gieſſe die angerührte Soos darüber, laſſe ſie wieder einbraten und gib den Braten mit etwas von dieſer Sooſe übergoſſen, mit Citronenſchalen beſtreut zu Tiſche, die übrige Sooſe aber abgeſondert dazu.

Jedem Braten der nicht Farbe genug hat, kann man mit ein Kaffeelöffel voll von der, bey den Sachen zur Haushaltung, beſchriebenen Zuckerfarbe eine ſchöne, glänzende Farbe geben. Man kann aber auch ein helleres Einbrenn machen, einen Eßlöffel voll Kappern mit in die Soos thun, eine obere Kaffeetaſſe voll ſauern Rahm daran thun, und die durchgeſeihte Bra=

tenſoos am Braten mit aufkochen. Der auf dieſe Art zubereitete Hammelsſchlegel ſchmeckt wie Wildpret.

5. Hammelsziemer mit einer Kruſte.

Der Hammelsziemer wird mit Lorbeerblätter, Nelken und Pfeffer beſtreut, mit Eſſig übergoſſen und über Nacht gebeitzt, oder gleich mit ſiedendem Eſſig und Wein überſchüttet, gewürzt und ſo ein Paar Stunden ſtehen gelaſſen. Dann wird der Braten mit heißgemachter Butter in einer Bratpfanne übergoſſen und viel geſchnittene Zwiebel, nebſt etwas Fleiſchbrühe und ganzes Gewürz ſammt dem Wein und Eſſig dazu gethan, zugedeckt, oft übergoſſen und ſo gedünſtet. Iſt der Braten weich, dann muß er noch einmal mit heiſſer Butter begoſſen und auf dieſe ſogleich geſiebtes, ſchwarzes Brod dick geſtreut werden. Auf das Brod kommen, nachdem es mit etwas geſtoſſenen Nelken und Zimmt gewürzt worden, Schnitten von Butter, auf welche ein wenig Zucker geſtreut wird, damit der Ziemer eine ſchöne glänzende Kruſte bekomme. Die Soos kann mit in Schmalz und Zucker geröſtetem Brod recht verkocht und dazu gegeben werden, oder eine Hagenbutzenſoos, auch Kappernſoos aus der Bratenbrühe gemacht werden.

6. Indian auf gewöhnliche Art oder mit Makaroni gefüllt.

Der Indian wird die Nacht vorher ſo, daß das Blut in ein mit kaltem Waſſer gefülltes Gefäß lauft, geſtochen, das Blutwaſſer umgerührt, und wenn der Indian verendet hat, aber noch warm iſt, dieſer ſogleich in das Waſſer gelegt und untergetaucht, wobey man den Kopf in der Hand über dem Waſſer hält, damit er keines ſchlucken kann. Iſt der Indian ſchon alt, dann muß vor dem Abnehmen dieſes Geflügels ſchon eine gute Handvoll Aſche unter das Waſſer gemiſcht und übrigens auf obige Weiſe verfahren werden. Am andern Morgen nimmt man den Indian aus dem Waſſer, macht einen groſſen Hafen voll Waſſer ſiedend, legt den Indian in eine groſſe leere Schüſſel und gießt das ſiedende Waſſer darüber her, reinigt ihn ſodann von allen Federn, ſtreift die Füſſe ab und nimmt ihn gehörig aus. Noch ehe er ausgewaſchen wird, ſchlägt man ihm das Bruſtbein ein, was, wenn das welſche Stück jung iſt, eingedrückt wird, doch muß man Acht haben, daß kein Loch in die Haut bricht. Nach dieſem wird der Indian hinten am Halſe ungefähr nach der Länge eines Fingers aufgeſchnitten, der Kropf ausgezogen, und wenn das Geflügel noch warm iſt, die Oberhaut auf der Bruſt vom Fleiſch gelöst, dann wird es lauwarm ausgewaſchen, die Füſſe aufgeſchoben, halb abgehackt und

ſchön hergerichtet, ſo wie die Flügel und der Hals geſchränkt. Hierauf legt man den Indian eine Stunde lang in kaltes Waſſer, aus welchem er herausgewaſchen, innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben und äuſſerlich geſalzen wird, die Bruſt, die Flügel und die Schlegel werden ſchön geſpickt. Die Leber, das Herz und der Magen wird gewaſchen, die harte Haut daran weggeſchnitten und das Weiche, Fleiſchichte mit Peterling, Schalotten und Citronenſchalen fein gewiegt. Inzwiſchen weicht man eine halbe Kreutzer Semmel in Milch ein, läßt ein Stück Butter zergehen, dünſtet das Gewiegte darin ein wenig, thut die feſt ausgedrückte Semmel dazu, und dünſtet ſie ſodann noch ein wenig mit. Dann wird das Gedünſte in eine kleine Schüſſel gethan, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu geſtreut und mit einem ganzen Ey und ein Dotter angerührt, dieſe Fülle aber löffelweiſe am Hals zwiſchen die an der Bruſt des Indians aufgelöste Haut hineingeſchoben, aber ſodann eng zugenäht. Jetzt wird ein Bogen weiſſes Papier mit Butter beſtrichen, und über den Indian gebunden, dieſer alsdann an den Spieß geſteckt, in den Unterſatz reine Fleiſch-Brühe oder Waſſer und ein Stück Butter gethan, und der Indian während dem Braten öfter mit einem Schöpflöffel über das Papier damit begoſſen. Erſt eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, läßt die Brühe im Unterſatz ſchön gelb einbraten

und träuft den Indian nur mit zerlaſſener Butter. Beſſer iſt es, den Indian nur mit einem in zerlaſſene Butter getauchten Pinſel zu beſtreichen; ſo läßt man ihn ausbraten. Ein Hahn braucht 4 Stunden, eine Henne 3, ein junges welſches Stück nur 2 Stunden. Will man den Indian mit Makaroni füllen, ſo wird $\frac{1}{4}$ Pfund Makaroni-Nudel jedoch nur weich abgeſotten, ſodann läßt man ſie in einem Seiher ablaufen, wiegt $\frac{1}{4}$ Pfund geſottenen Schinken, zerläßt 2 Loth Butter und dünſtet darin die Nudel, den Schinken nebſt 2 Loth geriebenen Parmeſankäs, oder macht ein fettes Eingerührtes mit Schalotten und Grünes, und rührt an dieſes den Schinken ſammt dem Käs und den Nudeln. An dieſes wird ein Ey oder zwey geſchlagen und gerührt, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und dieſes Gefüll auf obige Weiſe in den Indian eingefüllt. Bey der Makaroni-Fülle wird Leber, Herz und Magen nicht verwendet, wovon jedoch dieſes zu Klöschen in die Suppe benützt werden kann.

Der Spieß muß immer abgewiſcht werden, ehe man den Braten abſtreift; da übrigens das Braten des Indians in der Bratröhre wohlfeiler und bequemer iſt, ſo wird das Verfahren hiebey wie folgt, gleichfalls beſchrieben: Man richtet in einer groſſen Bratpfanne Salz-Waſſer, mit einem groſſen Stück Butter, oder Fleiſchbrühe her, legt den Indian in mit Butter geſchmierten Papier eingebunden darein, und übergießt ihn, wie am Spieß, je öfter

je beſſer. Dann läßt man die Soos ſchön einbraten, daß ſie Farbe bekommt, und füllt ſie dann erſt wieder mit Jus=Brühe auf. Eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, betupft oder übergießt den Indian überall mit zerlaſſener Butter und läßt ihn ſchön gelb ausbraten. Beym Anrichten legt man ihn auf ein ovales heiſſes Teller, drückt etwas Citronenſaft an die Soos, thut etwas von der Soos durch ein Suppenſieb darüber, beſtreut ihn mit gewiegten Citronenſchalen, ſchneidet Citronenplatten ausgezackt, gibt ihm eine davon in den Schnabel, mit den andern belegt man die Bruſt und ſetzt Aepfel=Compot, Pomeranzen=Salat in Platten, oder gelbe Rüben=Salat, nebſt ſauerm Salat dazu auf. Vor dem Anrichten des gebratenen Indians iſt es gut, wenn man das Fett von der Soos abſchöpft und ſie mit Jus=Brühe auffüllt.

7. Indian kalt farſirt.

Hiezu kann ein alter Indian benützt werden. Dieſer wird geſtochen, die Federn ausgerupft, ausgenommen, innen und auſſen recht abgewaſchen, und dann mit Salz und Pfeffer innerhalb ausgerieben. Auf dieſes muß er in eine reine Serviette gebunden und dann drey bis vier Tage an einem kühlen Orte frey aufgehängt werden. Nach Verlauf dieſer Zeit legt man ihn auf die, ſchon beym Putzen eingedrückte oder gebrochene Bruſt, ſchneidet ihn am Rücken mit einem ſcharfen, ſpitzigen Meſſer

auf, und beint ihn aus. Wer dieſes nicht in der Uebung hat, blanſchire vorher den Indian, wornach er dann leichter ausgebeint werden kann. Das Fleiſch ſchabt man ſauber von den Knochen ab, nimmt Herz, Leber, ſchneidet das Weiche von der harten Magenhaut und bringt es zum Fleiſch, dämpft dieſes mit $\frac{1}{4}$ Pf. abgezogener, gewaſchener, in Stücke geſchnittener Kalbsleber und $\frac{1}{4}$ Pfund geſchnittenen Kalbfleiſch kurz in Butter, nimmt es heraus und wiegt dieſes alles mit einer Handvoll in Würfel geſchnittenen, geräucherten Speck, einer guten Handvoll Schalotten, der Schale von einer Citrone, Peterling, Thimian oder Baſilikum, auch etwas Esdragon und Muskatblüthe vollkommen und durchaus gleich fein. Unterdeſſen weicht man eine abgeriebene Kreutzer Semmel in Milch ein, drückt ſie feſt aus, macht dann wieder ein Stück Butter heiß, ſchneidet von einer Leber Finger lange Stückchen, läßt dieſe in Wein eine Stunde liegen und dünſtet ſie nur kurz in der Butter, nimmt ſie heraus und dafür all' das Gewiegte nebſt der ausgedrückten Semmel hinein, dünſtet es nur kurz und bringt es dann in eine Schüſſel, in der es mit 2 Eyergelb, mit etwas Salz und Pfeffer angerührt und recht verrührt wird. Dann werden die Leberſtücke der Länge nach in den Indian gebracht, hierauf die Fülle eingefüllt, der Indian ſchön geformt und am Rücken gut zugenäht, dann wird er wieder in ein Tuch gebunden und in Salzwaſſer vier bis

ſechs Stunden geſotten. Das Waſſer muß aber immer aufgefüllt werden. Iſt der Indian gut gekocht, dann wird er aus der Serviette genommen, und der Faden, mit dem er zugenäht war, ſchön ausgezogen, damit der Indian nicht zerriſſen werde. Iſt er kalt, dann trägt man ihn mit Eſſig und Oel, Senf und dergleichen kalten Sooſen auf, oder gießt eine ſchöne rothe oder braune Sulz darüber her. Beym Vorlegen wird der Indian in ſchöne Platten geſchnitten. Statt der Kalbsleber kann Gänſeleber genommen, Trüffeln in Wein abgeſotten, mit dieſer gewiegt, und ſodann geſchnittene Schinken und Champignon, und wenig geſchnittene Piſtazien, wegen der Farbenmiſchung, und unter die Fülle gethan werden. Anſtatt der eingeweichten Semmel, kann man geriebene nehmen, es hält ſich dann das Gefüll länger.

Kapaunen können gleichfalls auf dieſe Art ausgebeint und ſolche mit dick im Waſſer gekochten Reis, der mit Butter, Eyer und Schinken abgerührt iſt, gefüllt werden. Der Schinken kann aus dieſer Fülle wegbleiben und dafür ein wenig Peterling, Zwiebel und Citronenſchalen an den Reis gerührt werden, welcher zuvor mit Eyer, Krebsbutter und gewiegten Krebsſchwänzen abgerührt worden. Der Kapaun kann ſodann, wenn er in der Serviette geſotten iſt, in Krebsbutter aufgetragen werden.

8. Kapaun weiß gebraten.

Der Kapaun wird, nachdem er nach dem Stechen 4 — 6 Stunden im Waſſer gelegen hat, gebrüht, gerupft, gewaſchen, geſalzen, und über Nacht in ein Tuch eingebunden. Vor ſeiner Zubereitung wird ein Glas weiſſer Wein mit etwas weniges Eſſig in ein tiefes Geſchirr gegoſſen und Citronenſchalen, weiſſe Pfefferkörner, und eine in Platten geſchnittene, gelbe Rübe nebſt etwas Fleiſchbrühe daran gethan. Der Kapaun wird nun in Platten von friſchem Speck eingemacht, damit er ſich während dem Kochen nicht färben kann, dann wird die Soos immer mit ein wenig Fleiſchbrühe, damit auch ſie nicht braun werden kann, aufgegoſſen, und der Kapaun wird ſo lange bis er fertig iſt, gedünſtet. Inzwiſchen wird etwas Butter zerlaſſen, in welcher ein halber Kochlöffel voll Mehl nur anlaufen oder was das nämliche iſt, nur blaßgelb röſten darf, ein wenig Wein daran geſchüttet und abgebrühte, ſchön in Scheiben geſchnittene Morcheln oder Champignon dazu gethan. Man kann die Soos an dem Kapaun auch nur recht einkochen laſſen, etwas Citronenſaft dazu thun, dem Kapaun den Speck abnehmen, die Soos daran gieſſen und ſüſſen Salat dazu geben. Er gilt dann für einen Braten, und wird mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut. Auch am Spieß kann man die Kapaunen weiß braten, doch bleiben ſie auf dieſe Weiſe ſaftiger und wohlſchmeckender.

9. Hammelsbraten mit Birn.

Der Hammelsſchlegel wird geklopft, gewaſchen, geſalzen und anfänglich wohl zugedeckt gebraten. Bis dieſes geſchehen iſt, dünſtet man Birn in Butter, mit etwas geſtoſſenen Nelken und gewiegten Citronen, beſtreut ſie mit ein wenig Mehl, läßt ſie aber ja nicht ganz weich werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, wenn bereits der Braten wie auch die Soos eine ſchöne Farbe hat, werden die Birn über den Braten her gethan und noch mitgebraten. Der Braten kommt beym Anrichten in die Mitte zu liegen, die Birn werden als Einfaſſung rings herum gelegt, die Soos wird darüber gegoſſen und mit Citronen beſtreut, ohne Salat, zu Tiſche gegeben.

10. Nierenbraten weiß gebraten.

Ein ſchöner Nierenbraten wird hübſch zugehackt, der Lappen davon weggeſchnitten, die Niere ausgelöſt, und zu einem andern Küchen-Gebrauch, als zu Nieren-Pudding, Nieren-Schnitten, oder Nieren-Auflauf bewahrt. Dann wird der Braten gewaſchen, in ſüſſe Milch gelegt, ganzer Pfeffer, drey ganze Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, Thimian und Baſilikum dazu gethan, und in Keller geſtellt, wo er öfter umgewendet, 24 Stunden ſtehen bleibt. Zwey Stunden vor dem Eſſen wird er aus der Milch genommen, geſalzen und mit ein wenig Mehl beſtäubt. So kommt der Braten, wenn er

erſt abgetrocknet iſt, an einen Bratſpieß und wird mit heiſſem Butter, mit dem ſüſſer Rahm geſotten worden, übergoſſen. Will man ihn nicht am Spieß braten, ſo kommt er mit etwas Citronenſchalen in eine Bratpfanne, worin erſt Butter und etwas Fleiſchbrühe heiß gemacht wurde, und wird unter öfterm Begieſſen auf dem Holzroſt darin gebraten. Will er Farbe bekommen, ſey es nun am Spieß oder in der Bratpfanne, ſo überſtreut man ihn mit fein aufgeriebenen mürben Semmelbröſeln, begießt ihn wieder mit Butter, und läßt ihn dann ſchön gelb ausbraten. Mit der Sooſe in der Bratpfanne kann man von dem abgeſchnittenen Nierenfett etwas mitbraten und braucht dann weniger Butter. Iſt die Soos auch ſchön gelb, ſo wird ſie über den Braten durch einen Seiher recht heiß gegoſſen, der Braten aber mit Citronen beſtreut zu Tiſche gegeben. Hat die Soos nicht Farbe genug, welche jedoch nur gelb ſeyn darf, ſo füge man etwas Consumé oder Jus, oder einen halben Kaffeelöffel voll Zucker-Farbe dazu. Dieſe Zubereitung der Braten iſt beſonders im Sommer bequem, weil ſie ſich ohne riechend zu werden, ſchön erhalten und ſehr wohl ſchmecken. Auch die Kalbsbruſt kann ſo gebraten werden. Als Salat iſt Zelleri, Endivien, Kopfſalat dazu zu geben, man kann aber auch Salate von Obſt- und Baumfrüchten dazu aufſetzen.

11. Nierenbraten auf Wildpretart zu braten.

Bey dieſer Zubereitung iſt es äuſſerſt nothwendig Gewürze und Kräuter gleich in die Beitze zu thun, und das Fleiſch in der Beitze oft umzuwenden. Man kann dann den Nierenbraten ſpicken, oder mit einer Brodkruſte braten.

12. Kalte Braten marinirt.

Der Kalbsbraten oder Stücke davon, wird in Eſſig, in welchem alle mögliche Gewürze und Kräuter mit Citronenſchalen und Lorbeerblätter abgeſotten wurden, und der alsdann zugedeckt, wieder ganz kalt geworden, gelegt, wozu noch Citronenplatten ohne Kerne gethan werden müſſen. Beym Auftragen wird er mit Senf-Soos oder mit einer Brühe, wozu der durchgegoſſene Beitzeſſig benützt wird, mit geſchälten Schalotten und Kappern gegeben. Es iſt zum Déjeuner und im Sommer gut zu gebrauchen, übrigens muß man ein ſchönes Stück dazu anwenden. So marinirt kann auch kaltes Rindfleiſch 3 — 4 Tage gut aufbewahrt werden.

13. Gebratene jung' Hühner mit Krebſen gefüllt.

Zwey junge Hühner werden geſtochen, und damit ſie weiß und mild werden, eine Stunde in kaltes Waſſer gelegt, dann etwas, aber ja nicht zu viel, gebrüht; am zweckmäſſigſten iſt es daher, ſie in einem Topf mit kochendem

Waſſer nur aus und einzutauchen. Sind ſie von allen Federn gereinigt, Füſſe und Schnabel abgezogen, die Augen ausgeſtochen, dann werden ſie aufgeſchnitten, ausgenommen und die Bruſt recht ſorgfältig gebrochen, ſo daß ſie ja kein Loch bekommen. Hernach werden ſie hinten am Halſe aufgeſchnitten, der Kropf ſchön herausgezogen und die Haut über die ganze Bruſt und den Bauch nur mit einem Finger vom Fleiſch gelöst, was jedoch ſehr vorſichtig geſchehen muß, weil die Haut nicht zerriſſen werden darf. Hierauf werden die Füſſe geſchränkt oder nur aufgeſchoben oder auch blos eingeſteckt, und das Huhn in friſchem Waſſer ausgewaſchen und in ein zweytes friſches Waſſer gelegt. Iſt dieſes alles geſchehen, ſo ſiedet man 25 Krebſe, macht ſie ſchön aus, wirft den Magen und alles Pelzige daran weg, legt die Schweife zurück und das Uebrige wird fein geſtoſſen. Nun geht es an die Krebsbutter. Auf zwey Hühner nimmt man ein wohl gewogenes $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thut an dieſe eine ganz kleine Zwiebel und Peterlingkraut, gießt, wenn ſie fertig iſt, einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, ſchüttet die Sooſe ſammt der Butter gleich in die Brat-Pfanne, und läßt alles ſo lange warm ſtehen, bis die Fülle hergerichtet iſt. Ehe die Hühner gefüllt werden, muß man ſie aus dem Waſſer thun, von Auſſen und Innen einſalzen, dann wird die Fülle gerichtet. Die Krebsſchwänze werden, wenn der Darm herausgezogen iſt,

mit etwas Peterling und einer Zwiebel gewiegt. Dann wird ein Stückchen Butter genommen, 3 Eyer verkleppert, geſalzen, Muskatblüthe dazu gethan, und dieſe mit der Butter bis ſie feſt werden, verrührt. An dieſes kommt eine abgeriebene, in Milch eingeweichte und feſt wieder ausgedrückte halbe Kreutzer Semmel, hat dieſe ein wenig mitgedünſtet, ſo wird alles in eine Schüſſel gethan, mit 3 Eyergelb und einem ganzen Ey angerührt und dann in die Hühner gefüllt. Nach dem Füllen werden ſie am Halſe hübſch zugenäht, die Hühner aber werden mit einem halben Bogen Papier der vorher mit Butter geſchmiert worden, doch nur leicht, daß das Gefüll aufſteigen kann, umwunden, und unter öftern Uebergieſſen mit der untergeſtellten Krebsſooſe am Spieß, oder aber, mit der Soos in der Bratpfanne auf den Rücken gelegt, in einer Röhre gebraten, wobey man ſie ebenfalls oft begießt. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten, wird das Papier abgenommen, die Hühner werden mit der Krebsbutter recht übergoſſen und ſo vollends ausgebraten. Man kann auch mehr Krebſe nehmen, eine gröſſere Menge Krebsbutter bereiten und die Fülle dann mit Krebsbutter machen. Beym Auftragen ziert man die Hühner mit grünem Peterling, gibt ihnen davon etwas in den Schnabel und beſtreut ſie auch mit gewiegten Citronenſchalen. Daß den gröſſern Hühnern, auf gewöhnliche Art gebraten, vor dem Braten der Bauch mit Peterſilkraut gefüllt, die klei-

nern aber in der letzten Viertelſtunde mit mürben Semmelbröſeln beſtreut und gelb gebraten werden können, muß hier auch noch bemerkt werden. Poularden werden wie Kapaunen mit Butterpapier gebraten und geſpickt.

14. Lammviertel auf franzöſiſche Art zu braten.

Ein ganzes hinteres Lammviertel wird eine halbe Stunde lang in lauwarmes Waſſer gelegt, dann rein abgewaſchen und abgetrocknet. Nach dieſem werden Schalotten oder Knoblauch nebſt etwas Citronenſchalen fein gewiegt, dieſes mit Salz und Pfeffer vermiſcht und das Viertel Innen und Auſſen damit eingerieben. So läßt man es eine halbe Stunde oder auch länger liegen und dann ablaufen, daß es trocken wird, ſteckt es hierauf an Spieß und begießt es fleiſſig mit zerlaſſener Butter. Hierauf kommt ein wenig Fleiſchbrühe oder Jus-Brühe und Waſſer nebſt der Butter in den Unterſatz, und in dieſes wird ein Salbeyblatt, einige Citronenplatten gelegt, geſalzen und ſo eine kurze ſchöne Sooſe gemacht.

Will man aber das Lammviertel in der Röhre braten, wo es nicht minder ſchön wird, ſo muß es in die Bratpfanne gelegt, der Fuß — wie dies auch am Spieß geſchehen muß — mit immer naß zu erhaltenden Papier eingebunden und der Braten mit eben der Soos aus der Bratpfanne fleiſſig begoſſen werden. Vor dem Anrichten wird das Lammviertel mit der kurzen

Soos übergoſſen, Citronenſaft aufgedrückt, mit Citronenſchalen beſtreut und recht heiß aufgetragen.

15. Braten von jungen Ziegen (Kitzen, Zickeln.)

Man zieht ein junges Ziegenböcklein ab, theilt es wie einen Haſen und ordnet den hintern Theil und den Rückentheil wie er am Haſen geordnet wird, dann legt man hin und wieder in ein in das Fleiſch geſtochene Loch ein aufgewickeltes Salbeyblatt und Schalottenzehen, ſalzt und pfeffert, und wenn es eine halbe Stunde oder länger ſo gelegen hat, bratet man es, wie vorhin gezeigt, am Spieß oder in einer Bratpfanne recht ſaftig, und gibt es mit Citronen beſtreut zu Tiſche. In die Soos aber muß eine mit Nelken beſteckte Zwiebel gethan und mitgebraten werden. Mit gekochtem Obſt wird Ziegenbraten häufiger als mit ſauerm Salat zu Tiſche gegeben.

16. Gebratene Lapins.

Die Lapins oder wilde Kaninchen werden wie die Haſen abgezogen, ſchön hergeputzt, gewaſchen und abgehäutelt, dann mit einer fein gewiegten Miſchung von Salbey, Majoran, Rosmarin, Thimian und Esdragon nebſt Citronenſchalen, geſtoſſenen Pfeffer und Nelken eingerieben und ſo zwey Tage lang in guten Weineſſig gelegt. In dieſem muß das Lapin öfter umgewendet werden. Zwey Stunden vor

dem Braten wird es geſpickt und geſalzen, entweder gedünſtet oder gebraten, und wie ein Haſe mit Kappernſooſe und mit Citronen aufgeſetzt.

17. Schweinebraten mit Häring.

Dazu muß ein Rippenſtück oder Halsbraten genommen werden. Dieſer wird ein wenig gebläut, gewaſchen, gepfeffert, aber nur wenig geſalzen. Dann wird ein Häring, damit ſich die Gräten leichter ablöſen, geklopft, gewaſchen, die Haut abgezogen und ausgegrätet, dann in längliche Stücke geſchnitten, welche man mit fein gewiegtem Thimian und geſtoſſenen Pfeffer überſtreut. Von dieſen Stückchen wird eines nach dem andern mit einem ſpitzigen Meſſer in das Fleiſch geſteckt, bis es mit allen Häringsſtückchen geſpickt iſt. Dann legt man Citronenplatten auf den Braten herum, wickelt ihn ganz in ein rein gewaſchenes Kalbs-Netz, ſteckt das Netz mit einem kleinen Holz-Spieß oder Spreiſel zu, und bratet es in einem Tiegel oder in einer Bratpfanne mit ein wenig Fleiſchbrühe oder Waſſer und Butter, zwey Citronenplatten, einer mit 2 Nelken beſteckten Zwiebel und 6 Pfefferkörner, und übergießt den Braten fleiſſig, oder läßt ihn eben ſo über dem Unterſatz am Spieß braten. Mit ſammt dem ſtark gebräunten Netz wird er aufgetragen und iſt ſo zu ſauerm Kraut vorzüglich wohlſchmeckend.

18. Schweinener Schlegel (Schweinskeule) gebraten.

Die Schweinskeule wird geklopft, die Schwarte abgezogen und das Fleiſch mit geſtoſſenen Nelken, Pfeffer, wenig Zimmt und Salz ſtark eingerieben, wovon auch in die Seiten-Oeffnungen des Schlegels etwas gethan und der obere Schlußknochen damit eingerieben wird. Dann legt man Thimian, Esdragon, Lorbeerblåtter, Citronenplatten und Zwiebel in eine Bratpfanne worin Eſſig iſt. Der Braten wird hineingelegt und bleibt 3—4 Tage darin liegen, binnen welcher Zeit er ôfter gewendet werden muß. Man kann die Kråuter mit Citronenſchalen und mit dem Gewürz wiegen. Nach Verfluß bemeldeter Zeit wird er herausgenommen und vor dem Braten ſtark geſalzen, dann wird der Boden einer Bratpfanne mit Speck belegt, halb Waſſer halb Fleiſchbrühe und etwas von dem Beitzeſſig durch ein Tuch dazu gegoſſen, etliche Wachholderbeere, eine Citronenſchale oder eine Citronenplatte mit Schale aber ohne Kerne und ein drey Finger breites Stück recht dunkle ſchwarze Brodrinde dazu gethan, der Schlegel hineingelegt und dieſer zugedeckt bis er weich iſt, gedåmft. Dann legt man ihn in ein anderes Geſchirr mit einem recht paſſenden Deckel, ſchôpft von der Soos das Fett ab, gießt die Uebrige durch ein Sieb an den Braten und ſtellt ihn gleich

wieder auf Kohlen oder auf einem Holzroſt in einer Bratpfanne in die Bratröhre. Dann reibt man 2 — 3 Hände voll ſchwarzes Brod, miſcht darunter geſtoſſene Nelken, Pfeffer, ein wenig Zimmt, Zucker und Salz, beſtreut den Braten dick damit, und legt geſchnittene Butter darauf, deckt einen Deckel mit Kohlen auf die Bratpfanne, wenn der Braten auf Kohlen ſteht, damit die Rinde ſchön hochgelb wird, oder heitzt die Röhre etwas ſtärker, daß er ſich ohne Deckel ſchön färbt. Das Brod und das Gewürz kann mit einem Ey angerührt und das Angerührte auf den Braten geſtrichen werden, aber ohne Ey wird die Kruſte mehr röſch. Hat man aber einen wilden Schweinsſchlegel oder iſt der Schlegel zwar von einem zahmen aber alten Schwein, ſo muß man ihn auf den Speck legen und ganz gerichtet ſchon über Nacht auf Kohlen und heiſſer Aſche, oder in eine ſpät geheitzte Bratröhre ſtellen. Es ſchmeckt recht gut, wenn an die abgegoſſene Sooſe ein wenig am Zucker abgeriebene Citrone gethan wird. Der Braten wird, ehe man ihn aufträgt, mit viel gewiegten Citronenſchalen beſtreut und mit Citronenplatten belegt. Von wildem Schwein iſt die ſo zubereitete Keule eine Gaſtſpeiſe. Das Uebriggebliebene kann mit einer Roſinenſoos als Ragout verwendet werden, oder es wird in Platten geſchnitten, in zerklepperte Eyer getaucht, mit Semmelbröſeln beſtreut in Schmalz gebacken, und zum blauen Kraut oder zu eingemachten Bohnen als Auflage gegeben. Auch

kann man Mehl mit lauem Wein anrühren, ein wenig heiſſes Schmalz daran brennen und dieſes mit einem Ey vollends anmachen, dann die übrigen Bratenſchnitze darin umwenden und aus dem Schmalz backen. Auf dieſe Art iſt der gebackene Schweinsbraten ſehr gut und kann an Familientiſchen mit Kartoffel- oder Kopfſalat gegeben werden. Man kann den übrigen Braten auch blos aufwärmen, und mit geriebenem, geröſteten, ſchwarzen Brod und Fleiſchbrühe eine Sooſe dazu machen.

19. Haſenbraten mit Oliven oder Kappern.

Der Haſe wird, wenn er abgezogen iſt, beſonders am Schloßbein rein gewaſchen, abgehäutelt, geſpickt, mit Nelken und geſtoſſenen Pfeffer beſtreut, in halb Eſſig und Waſſer, worein ein Lorbeerblatt, Citronenſchalen, 2—3 in Hälften geſchnittene, mit Nelken beſteckte Zwiebeln gethan werden, gelegt, und drey bis vier Tage lang gebeitzt. Aber auch ungebeitzt kann ein Haſe ſo hergerichtet in die Bratpfanne oder Haſenform gelegt, und darüber Eſſig, in welchem die obigen Gewürze geſotten wurden, ſiedend gegoſſen werden, bey welcher Art ihn ungebeitzt zu braten, der Haſe vorher wenigſtens zwey Stunden lang eingeſalzen liegen muß. Stets ſoll der Haſe mit kleinen Holzſpießchen geſpreitzt werden, weil er ſonſt eingeſchrumpft und ſchlecht ausſieht. Die Nebenrippen müſſen egal gehackt werden, die

Füſſe (Läufe) ſchön geſchränkt liegen und mit naſſem Papier oder naſſer Leinwand eingebunden ſeyn, damit ſich die Haare daran nicht verſengen und die Läufe nicht von der Hitze brechen. In die Sooſe kommt etwas in Würfel geſchnittener Speck und ein Stück Butter, und mit dieſer recht fetten Brühe wird er oft während dem Braten übergoſſen und anfänglich zugedeckt. Hat ſich die Sooſe ſchön gefärbt, ſo kann man ſie durch ein Sieb gieſſen, mit Fleiſchbrühe die Bratpfanne ausſchwenken, durch das Sieb die Sooſe wieder in die Bratpfanne gieſſen und 1 — 2 Löffel voll ausgeſteinte, gröblicht gewiegte Oliven mitbraten laſſen, oder 1 — 2 Löffel voll Kappern, auch eine oder zwey geſchnittene Eſſiggurken dazu thun, oder einen Löffel voll Mehl anrühren und mit ſauerm Rahm ohne Kappern, Oliven und Gurken, ſo ausbraten. Der Haſe muß aber alsdann vorher ſchon oft mit recht gutem ſauerm Rahm beſtrichen und während dem Braten am fleiſſigſten mit der Sooſe begoſſen werden, weil man oft alte Haſen bekommt, an welchen das Fleiſch ohnehin trocken iſt. Zu dieſem Braten ohne Oliven wird meiſtens warmer oder kalter Krautſalat aufgeſetzt.

20. Haſenbraten, der ſich mehrere Tage hält, kalt zu geben.

Löſe einen abgezogenen Haſen die Knochen bis auf die hintern Läufe möglichſt aus, die Vordertheile thue weg, dann mache eine Beitze

von Eſſig, Wein, Zwiebel, Citronen, Schalotten, Thimian, Esdragon, Nelken und Pfeffer, und in dieſe lege den Haſen, der öfter gewendet werden muß, 3 — 4 Tage lang. Mit dieſer Beitze und Salz wird er weich gekocht und ſchon vorher oder jetzt hübſch rund gebogen. Dann wird der Boden eines Kaſſerols mit geräuchertem oder friſchem Speck ausgelegt, auf dieſen wird der Haſe gelegt und ſo auf jeder Seite braun gemacht. Iſt er dieſes, dann wird er herausgenommen, die übrige eingekochte Soos darüber abgegoſſen, das Fett abgenommen, der Haſe mit der Sooſe übergoſſen, dann mit Citronenplatten, gewiegten Citronen-Schalen und Lorbeerblättern geziert, ſo läßt man ihn erkalten und gibt ihn dann mit einer beliebigen kalten Sooſe. Es können auch zwey zerhackte Kälberfüſſe mitgekocht werden, dann muß aber die Soos mit Wein vermehrt ſeyn, der Haſe, wenn er fertig iſt, herausgelegt, die Sulz ausgekocht und darüber gegoſſen werden. Zum Déjeuner wird er mit oder ohne Sulz gegeben.

Noch muß die Bemerkung angefügt werden, daß alles eingebeitzte Fleiſch, in einem mit Eſſig ſtark genetzten Tuch in die Beitze gelegt und damit zugedeckt werden muß.

21. Haſen fachirt.

Beitze einen recht rein ausgewaſchenen Haſen ſammt dem Geräuſch oder Haſenjung mit halb Wein halb Eſſig, in welchen die ſchon

öfter beſchriebenen Kräuter, Zwiebel und Gewürz kommen, 3 — 4 Tage lang, wende ihn aber öfter um und überdecke ihn wie jeden guten Beitzbraten mit einem reinen, in dem Beitz-Eſſig genetzten Tuch. Dann lege ihn auf ein Brett, häutle ihn ab, und haue die Rippen ſchön breit und gleich zu. Das Haſenjung (Geräuſch) oder den Pfeffer ſiede in der Beitze mit Salz und Waſſer aber nur ein wenig, dann ſchäle das Fleiſch von den Beinen und wiege es mit etwa 3 Loth geräucherten Speck, 4 Loth gewaſchene, ausgegrätete Sardellen, Citronenſchalen, Schalotten, etwas Thimian oder 4 zerdrückten Wachholderbeeren recht fein, ſtreue Salz, Nelken, Pfeffer dazu und rühre es mit einem Ey an. Nun wird an dem Rücken des ganzen Haſens das Fleiſch in der Mitte dergeſtalt abgeſchnitten, daß es nur Finger dick bleibt, auf jeder Seite ſchneide ebenfalls das dickſte Fleiſch heraus, ſo daß es nur wie eine dicke Haut wird, eben ſo mache es an den Schenkeln. Es darf jedoch kein Loch bekommen, damit das Gefüll nicht herausdringe. Das von dem Jungen abgeſchnittene, gewiegte, angerührte Fleiſch nimm und fülle alles dieſes wieder in den ausgeſchnittenen, hohlen Haſen, nähe vorher die Haut übereinander, aber laſſe von dem Faden einen Theil hängen, damit man ihn beym Anrichten herausziehen kann, und ſpicke das Fleiſch dergeſtalt, daß das Fleiſch durch den Speck zuſammen gehalten wird. Dann lege den gefüllten Haſen in eine Brat-

oder Haſenpfanne, binde die Läufe, wenn ſie ſchon geſchränkt ſind in naſſes Papier oder in ein Tuch, welches jedoch öfter genetzt werden muß, ſalze, pfeffere und beſtreue den Haſen mit Nelken, thue in die Bratpfanne den Abſud und ein Stück Butter nebſt etwas Speck, den Haſen belege mit Butter und laſſe ihn anfangs zugedeckt braten. Hat er Farbe, ſo macht man eine beliebige Sooſe, entweder von ſauerm Rahm mit oder ohne Kappern, oder nur mit Oliven und Eſſiggurken dazu, und gießt an die neue Sooſe, die bereits in der Bratpfanne befindliche. Ehe er zu Tiſche gegeben wird, muß er mit Citronenſchalen beſtreut, mit Citronenplatten belegt werden, der Faden ſorgfältig ausgezogen, der Haſe ein wenig mit Soos übergoſſen, dann auf eine heiſſe Platte gelegt und aufgetragen werden. Die Soos wird eigends aufgeſetzt und nach Belieben Salat dazu gegeben. Man kann auch von dem ganzen Haſen das Fleiſch abſchälen, dieſes mit der angegebenen Zugehör angezeigtermaſſen fein wiegen, dann in Butter dünſten, mit 2 Eyern anrühren und eine halbe, in Milch geweichte, ausgedrückte Kreutzer Semmel mitdünſten. Das Gewiegte wird dann wie ein gebratener Haſe über die Knochen geformt, der Speck aber nur eingeſteckt, daß es ausſieht, als wäre der Haſe geſpickt. Vorher aber muß die Maſſe recht glatt und feſt eingedrückt und mit Eyerklar überfahren werden, damit alles gehörig zuſammen hält. In einer Haſenform gelingt dieſes

am Beſten, und der künſtliche Haſe muß ſodann mit Butter und wenig ſauerm Rahm gebraten werden.

22. Hirſch= oder Rehſchlegel oder Ziemer, daß er ſich längere Zeit hält, zu braten.

Benannte Wildpretstheile werden erſt gewaſchen und abgehäutelt, dann ſiedet man Eſſig und Wein mit den oft angeführten Küchen-Kräutern, Lorbeerblättern, Citronenſchalen, ganzem Gewürz, Zwiebeln und etwas Salz, und gießt es mit ſeinem ganzen Inhalt heiß über das Stück Wildpret von allen Seiten her. Hat man Hirſchfleiſch, ſo muß dieſes 10 — 12 Tage in dieſer Beitze in einem Tuche liegen, öfter gewendet und das Tuch wieder darüber hergeſchlagen werden. Iſt es Rehfleiſch, ſo kann man den Abſud erkalten, und das Fleiſch, je nachdem es alt oder jung iſt, 5 — 8 Tage lang in der Beitze laſſen. Dann wird gewöhnlicher Brodteig genommen, der Braten geſpickt, gepfeffert, geſalzen und mit Nelken beſtreut. So hergerichtet bleibt er zwey Stunden liegen. Hierauf wird der Teig ſo lang und ſo breit als der Schlegel es erfodert, dergeſtalt gebogen, daß das Wildpret darin nicht nur Platz hat, ſondern auch neben herum ein Hand breiter Rand frey bleibt. Auf den Teig werden Speckplatten, ſo weit der Schlegel reicht, gelegt, auf dieſe kommt das Fleiſch, welches oben gleichfalls mit Speckplatten und Citronen-Scheiben belegt und damit ganz zugedeckt wird.

Dann erſt muß der Teig über das Fleiſch ge=ſchlagen werden, an der Seite mit Eyerklar beſtrichen und recht übereinander geklebt wer=den, damit kein Dunſt herausgehe. So zu=bereitet wird der Braten in einen Backofen ge=ſtellt, bis der Brodteig recht hart iſt, doch muß dieſer nicht in zu ſchneller Hitze, ſondern langſam gebacken werden. Iſt er fertig, dann wird er herausgenommen, der Braten noch warm mit gewiegten Kappern und Citronen=Schalen beſtreut, und an einen kühlen Ort geſtellt.

So zubereitet, läßt ſich das Wildpret ſelbſt in der heiſſeſten Jahreszeit recht gut 3 — 4 Tage aufbewahren, und iſt beſonders zum Mitneh=men für Reiſende zu empfehlen. Ueberall kann es leicht aufgewärmt und mit einer paſſenden Sooſe als Ragout oder kalt verſpeist werden.

23. Rehbug ausgebeint.

Löſe aus einem gebeitzten Rehbug die Knochen aus und hat man Ueberbleibſel von ungekoch=tem Wildpret, ſo ſiede dieſe in der Beitzbrühe nur ganz kurz, wiege ſie dann mit Speck, et=was Schinken, Citronenſchalen, Schalotten und Kräuter, ſalze, pfeffere ſie, ſtreue geſtoſ=ſene Nelken darauf, rühre das Gewiegte mit einem Ey an, und fülle es in die Höhlungen des Bugs, nähe die gefüllten Theile zu und hefte ſie mit Speck übereinander. Gib dann dem Fleiſch mit einem reinen, leinenen Band die Geſtalt eines Buges wieder, ſpicke dieſen

allenthalben reichlich und brate ihn in einer Bratpfannne mit etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer und Butter, Zwiebel, Citronenſchalen und Eſſig, und übergieſſe ihn während dem Braten oft. Wird eine Rahmſooſe dazu gemacht, dann darf der Bug öfter mit ſauerm Rahm überſtrichen werden. Wenn die Sooſe Farbe hat, ſo gieſſe ſie durch, und mache damit die beliebige Sooſe an, mit welcher das Fleiſch immer noch eine halbe Stunde gebraten werden muß. Auch dieſer Braten muß wie jeder, möglichſt ſchön hergerichtet, zu Tiſche gegeben werden. Da das Bugſtück vom Wildpret nicht zu den anſehnlichſten Wildpretstheilen gehört, und ſelbſt als gewöhnlicher Braten nicht vorzüglich iſt, ſo verdient obige Zubereitung, wodurch er ein beſſeres Anſehen und mehr Wohlgeſchmack erhält, alle Empfehlung.

Der Bug kann auch in Stücke zerhauen, geſpickt, dann gedünſtet werden, und gibt ſo mit ſchwarzer Brod- oder Kappernſoos ein ſchmackhaftes Eſſen. Die Knochen können geſtoſſen, gedünſtet, mit Fleiſchbrühe ausgekocht und der Sud zur Soos genommen werden.

24. Alter Hahn auf Auer-Hahnen-Art zubereitet.

Mache eine obere Kaffeetaſſe voll Eſſig ſiedend, nimm den alten Hahn, ſtecke ihm einen Trichter in den Hals, halte ihn feſt, daß nichts verſchüttet wird, und gieſſe ihm den Eſſig ganz ſiedend in den Hals, wovon er ohne viel zu

leiden ſchnell verendet. Dann wird der Hals gleich unter dem Schnabel feſt zugebunden und der Hahn aufgehängt. Die Federn gehen auf dieſe Weiſe gerne heraus. Nach einigen Stunden oder einen Tag erſt wird er gerupft, ausgenommen, die Leber und der Magen rein gewaſchen und der Hahn in die Beitze gelegt. Bey ganz alten Hahnen kann die Beitze ſiedend darüber gegoſſen werden. Sodann wird der Hahn mit warmem Eſſig und Waſſer ausgewaſchen, von Auſſen und Innen mit geſtoſſenen Nelken und Pfeffer eingerieben, der Kopf abgezogen, oder der Kamm weggeſchnitten und der Kopf gerupft. Nach dem Putzen wird der Hahn in ein tiefes Geſchirr gelegt, in dieſes halb Wein halb Eſſig gegoſſen, Lorbeerblätter, Zwiebel, Citronenplatten ohne Kerne, oder auch nur Citronenſchalen dazu gethan. So laſſe ihn in einem in der Beitz genetzten Tuch liegen, was einige Stunden, auch ein Paar Tage, je nachdem der Hahn alt iſt, geſchehen kann. Dann drücke ihm die Bruſt etwas ein, ſpicke ihn durchaus und reichlich, ſalze ihn mit geſtoſſenem Gewürz vermiſcht, innerlich und von Auſſen, und laſſe ihn abermals 1 — 2 Stunden liegen. Dann nimm geräucherten Speck, wiege ihn fein mit Citronenſchalen und Zwiebeln, thue dieſes nebſt einem Stück Butter in einen Tiegel und lege den Hahn darein, decke ihn, und laſſe ihn mit etwas daran geſchütteter Beitzbrühe dünſten. Dann erſt lege ihn in eine Bratpfanne, Zwiebeln, Citronenſchalen und eine ſchwarze Brod-

rinde dazu, decke ihn mit einem mit Butter geſchmierten Papier, und laſſe ihn ſo mit der Beitz und Dünſtbrühe oft übergoſſen, braten. Während dieſes geſchieht, wiege die Leber und das Weiche vom Magen mit Schalotten, dünſte dieſes mit etwas Butter, ſchütte die Bratenſoos durch einen Seiher und verrühre die Brodrinde daran, und laſſe alles zuſammen noch eine gute halbe Stunde braten. Iſt er weich, dann richte ihn an, übergieſſe ihn mit etwas Soos, beſtreue ihn mit Citronenſchalen, belege ihn mit Citronenplatten und ſtelle die Soos eigends dazu auf. Iſt der Hahn alt, ſo muß er länger dünſten, und wird nachher erſt gebraten. Auf gleiche Weiſe werden alle Auerhahnen gebraten, nur müſſen dieſe länger gebeitzt werden.

25. Wilde Gans.

Die Gans muß gerupft und nach dieſem damit alles Haarige wegkommt über einer Glut geſengt werden, dann wird ſie ausgenommen und recht rein aus und abgewaſchen, der Kropf durch den Einſchnitt der hinten am Halſe gemacht wird ausgezogen, Kopf, Füſſe und Flügel geſchränkt, der Kopf aber nicht ganz gerupft, ſondern vor dem Kochen in ein mit Wein genetztes Tüchlein gebunden. Dann wird die Gans in einer Miſchung von halb rothem halb weiſſen Wein oder auch von weiſſem Wein, in welchen 2 entzwey geſchnittene mit Nelken beſteckte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Citronenſchalen oder Platten ohne Kerne kom-

men, ſammt dem Magen und der Leber in einem reinen mit der Beitz genetzten Tuche auf den Bauch in die Beitz gelegt, mit dem naſſen Tuch zugedeckt, und öfter umgewendet 4—5 Tage lang bebeitzt. Erſt eine Stunde vor dem Zurichten wird die Gans aus der Beitz genommen, mit Salz, geſtoſſenen Nelken und Pfeffer innen und auſſen eingerieben, und ſo bleibt ſie eine Zeitlang liegen. Jetzt putzt und waſcht man eine kleine Zelleri, 2 gelbe Rüben, ein Paſtinat= 2 Peterlingwurzel und ſchneidet dieſe nebſt 2 Zwiebeln in Platten, ſpickt an der Gans die Bruſt, die Flügel und die Füſſe, legt in einen Tiegel, in welchem die Gans hinlänglich Platz hat, in Platten geſchnittenen geräucherten oder friſchen Speck, auf dieſen die Gans ſelbſt und überdeckt dieſe abermals mit Speck. Neben herum werden die Wurzeln, nebſt etwas ſchwarzer Brodrinde, ganze Nelken und Pfefferkörner gelegt, und etwas weniges von der Beitz daran gegoſſen. Hierauf deckt man die Gans wohl zu, und läßt ſie zugedeckt dünſten, wobey man von der heiß gemachten Beitz von Zeit zu Zeit nachgießt. Inzwiſchen wiegt man die Leber nebſt dem Magen, welche in der Beitz gelegen, ſchneidet vom Magen vorher ſchon die harte Haut weg, welche man zu der Gans legt, und wiegt dieſes mit etwas von den herausgenommenen Speck nebſt ein Paar Schalotten und Citronenſchalen. Fängt die Gans an weich zu werden, dann treibt man die Soos durch einen Seiher, rührt die Wurzeln und das

Brod daran, legt die Gans in eine Bratpfanne in das Verrührte und überdeckt ſie mit einigen Stückchen Butter. Hat man zu wenig oder zu dicke Sooſe, dann hilft man mit etwas Fleiſch-Brühe oder mit etwas Beitz nach, und brät die Gans langſam in der Bratröhre aus, oder ſteckt ſie an den Spieß. Soll die Soos mehr ausgeben, ſo kann man einen Löffel voll Mehl mit etwas Zucker in Schmalz ſchön gelb röſten, das Gewiegte hineinthun und mit der Beitz in einem Tiegel kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird dieſes zu der Bratenſoos hinzugefügt, auſſerdem aber das Gewiegte gleich zur Bratenſoos, ſobald der Braten aus dem Dünſttiegel kommt, gethan. Iſt die Gans ſchön gefärbt gebraten, recht weich und oft übergoſſen worden, ſo wird ſie auf einen ovalen Teller gelegt, etwas Citronenſaft darauf gedrückt, der Gänſebraten mit viel gewiegten Citronenſchalen beſtreut, der Kopf aufgebunden und in den Schnabel eine Citronenplatte oder ein kleines Lorbeerſträuschen geſteckt. Die vom Braten geſonderte Soos und die gebratene Gans wird recht heiß, nebſt beliebigem Salat, zu Tiſche gegeben.

26. Schwarzwildpret gebraten.

Wenn die obere Haut abgezogen iſt, ſo wird das ſchwarze Wildpret mit Salz und Pfeffer eingerieben. Soll es am Spieß gebraten werden, dann wird es gleich mit ſiedendem Schmalz begoſſen, und immer mit dem in den Unterſatz eingetrauften Fett übergoſſen. Muß

aber dieſes in einer Bratpfanne in der Bratröhre gebraten werden, ſo kann Eſſig von der Beitz, Nelken, etliche Citronenplatten, geſchälte Schalotten und ein Löffel voll Mehl in die Bratpfanne gethan werden, das Fleiſch wird erſt zugedeckt, dann wenn es halb gahr iſt, mit geriebener ſchwarzer Brodrinde beſtreut und vollends ausgebraten. Nach dem Braten wird das Wildpret mit gewiegten Citronenſchalen überſtreut aufgetragen. Die in der Bratpfanne befindliche oder erſt zugerichtete Soos wird, wenn man das Fleiſch am Spieß brät, eigends dazu gegeben. Beſſer dazu iſt aber immer eine Kirſchen- oder Wachholderbeer-Soos.

Auf die nämliche Art werden wilde Spanferkel, denen man aber die Haut abzieht, und ihnen die Form eines Haſen gibt, gebraten. Iſt das ſchwarze Wildpret alt, dann muß es mit Eſſig und Wachholderbeer gebeitzt und oft gewendet werden. Ueberhaupt iſt das ſtarke Einbeitzen bey dieſer Wildprets-Gattung ſtets zu empfehlen.

27. Gebratener Kapaun mit Auſtern fachirt.

Ein ſchöner fetter Kapaun wird geſtochen, geputzt, ausgenommen, in kaltes Waſſer gelegt, die Haut auf der Bruſt abgelöst und das Bruſtbein gebrochen. Die Kapaunleber wird mit 2 Loth ausgegräteten Sardellen nebſt Citronenſchalen in einem Stückchen Butter nur kurz gedünſtet, wozu 12—15 ausgemachte Auſtern gelegt

werden. Erſt nach einem halben Viertel Stunde langen Dünſten ſchneidet man alles klein, würzt es mit geſtoſſenen Nelken und Pfeffer, und fügt einige in Wein geſottene klein geſchnittene Trüffeln hinzu. Mit dieſem Gehäcke wird innen die Bruſt gefüllt und zugenäht, doch ſo, daß die Haut nicht durchlöchert werde. Jetzt muß der Kapaun in ein mit Butter geſchmiertes Papier eingebunden an den Bratſpieß geſteckt, und unter den Spieß ein Unterſatz geſtellt werden. In dieſen Unterſatz kommt etwas von dem Trüffelwein, den Citronenſchalen, nebſt einem groſſen Stück Butter; der Kapaun aber wird damit übergoſſen oder auf obige Weiſe eingebunden in eine Bratpfanne mit dem Trüffel-Wein oder in deſſen Ermanglung mit Butter, Jus-Brühe, Citronenſchalen, ganze Nelken und Pfefferkörner gelegt, und unter oftmaligem Begieſſen langſam gebraten. Erſt eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt dem Kapaunen und der Sooſe durch ſchnelleres Schüren noch eine ſchöne Farbe und trägt ihn ſchön angerichtet auf. Von der Soos darf aber nur wenig über den Braten gegoſſen werden. Auch kann mit der Bratenſoos vor dem Anrichten eine Auſtern- oder Trüffelſooſe gemacht werden.

28. Gebratener Faſan auf engliſche Art.

Ein ſchöner fetter Faſan wird mit Ausnahme des Kopfes gerupft, welch letzterer aber auch abgeſchnitten werden kann. Die Flügel

werden wie bey einer Gans abgehackt, die Füſſe aber bleiben daran, dann wird der Faſan ausgenommen, und der Kropf durch den Einſchnitt hinten am Halſe herausgebracht, der Vogel aber gewaſchen, geſalzen, mit Speckplatten eingebunden, am Spieß gebraten, und wenn er abgeloffen iſt, mit Salz innen und auſſen beſtreut, mit Salz, Pfeffer und Nelken ausgerieben, und auch auſſen mit Salz beſtreut. Dem Faſan werden dann die Beine ausgelöst, und um dieſes zu bewerkſtelligen muß er am Rücken aufgeſchnitten werden. Mit der zuvor bey dem Kapaun angezeigten Fars-Fülle wird der Faſan ausgefüllt, hinten zugenäht und wieder hübſch hergerichtet. Dann wird er mit Citronenſchalen, Speck- und Schinkenplatten eingebunden und zum Ausbraten an eine recht flache Bratpfanne gelegt, in welche etwas aufgeſchnittener Schinken, 6 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, einige Schalotten, ein wenig Knoblauch, Champignons und etwas Citronenſaft kommt. An dieſes wird ein wenig Jus gegoſſen, und fängt es an trocken zu werden, ſo ſtreut man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und hat es dadurch angezogen, ſo wird es mit Jus und Citronenſaft dünn gemacht. Iſt der Faſan fertig gebraten, und ſoll er Farbe bekommen, ſo wird er aufgebunden und durch ferneres Braten gefärbt. Soll er jedoch bleiben, ſo wird der überbundene Speck erſt beym Anrichten abgenommen und der Faſan ſchön hergerichtet. Läßt man ihm den Hals,

dann wird der ungerupfte Kopf in ein naſſes Tüchlein eingebunden, damit die Federn beym Braten nicht verſengt werden. Die Sooſe wird durchgetrieben und eigends aufgeſtellt, über den Faſan aber Citronenſaft gedrückt, und dazu Pomeranzen mit Wein oder ſonſt ein beliebiger Salat aufgeſtellt. Es iſt eleganter, wenn nur ein Braten zu Tiſche gegeben wird, zweyerley Salate, einen ſüſſen und einen ſauern dazu aufzuſetzen.

29. Feldhühner oder Rebhühner gebraten.

Die Feldhühner werden gerupft, hinten beym Hals zunächſt an der Bruſt aufgeſchnitten, der Kropf ausgezogen, den Hühnern ſelbſt aber das Eingeweide rein ausgenommen, dann waſcht man ſie mit Waſſer, oder was beſſer iſt, mit geringem Wein aus, biegt die Füſſe ein oder um, ſchränkt Kopf und Flügel, und legt ſie 3—4 Tage lang, je nachdem die Feldhühner alt oder jung ſind, in Wein mit ein wenig Eſſig. Vor dem Braten werden ſie aus der Beitz herausgewaſchen, die Bruſt und Füſſe mit fein geſchnittenem Speck geſpickt, inwendig mit Salz, geſtoſſenen Pfeffer und Nelken ausgerieben und in jedes Huhn eine ganze geſchälte Zwiebel gelegt, äuſſerlich aber mit Salz und Gewürz beſtreut, und der ungerupfte Kopf in ein naſſes Tüchlein gebunden. Werden ſie am Spieß gebraten, dann beträufelt man ſie nur mit heiſſer Butter und Citronenſaft. Saftiger bleiben die Feldhühner aber, wenn ſie in einer Bratpfanne

gebraten werden. In die Bratpfanne ſchneidet man etwas geräucherten Speck, legt ein Stück Butter, Citronenſchalen, ein Lorbeerblatt und 2 zertheilte mit Nelken beſteckte Zwiebeln dazu, und gießt ein wenig vom beſten Eſſig, oder mehr Wein und weniger Waſſer oder Fleiſchbrühe daran. Will man die Feldhühner nur mit in Viertel geſchnittenen Citronen auftragen, ſo wird die Soos recht eingekocht, die Hühner aber vorher oft mit der durch den Seiher getriebenen Sooſe übergoſſen, daß ſie ſaftig werden. Die wenige Sooſe wird beym Anrichten heiß über die Hühner gegoſſen, ſie ſelbſt mit Citronenſchalen beſtreut und die Citronenſcheiben auſſen herum gelegt. Mit der Bratenſoos kann auch eine Rahmſoos gemacht werden, dieſe muß aber vorher durchgegoſſen ſeyn, oder eine Olivenſoos. Die Zwiebel dürfen ungeſchält bleiben, weil davon die Bratenſoos glänzend wird. Man kann die Feldhühner auch ungebeitzt braten, und ſie ſtatt dem Spicken nur mit Speck einbinden.

30. Schnepfen mit Trüffel.

Sind die Schnepfen gerupft und ausgenommen, und iſt der Schlund und Kropf entfernt, ſo werden ſie mit Wein ausgewaſchen, das Innere aber aufbewahrt. Die Schnepfen ſelbſt ſchneidet man am Rücken von einander, und löst das vordere Bruſtbein aus. Hierauf wird ein Kaſſerol oder eine runde Bratpfanne mit Butter geſchmiert, in die Pfanne geräucher-

ter Speck gelegt, auf dieſen Citronenſchalen, 2 Lorbeerblätter und etwas Thimian geſtreut, dann die Schnepfen, welche vorher mit Salz und ein wenig geſtoſſene Nelken gewürzt wurden, ſo darauf gebracht, daß die Bruſt in die Höhe ſieht, zugedeckt, und auf Kohlen oder in einer Bratröhre gebraten. Während deſſen wird eine Trüffelſoos gemacht, von dieſer etwas weniges an die Schnepfen gethan und damit ausgebraten. Zuletzt werden ſie mit Citronenſaft beträufelt und mit Citronenſchalen beſtreut zu Tiſche gegeben, die Soos aber eigends dazu aufgeſtellt. Der Schnepfenkoth wird zur Schnepfenſuppe verwendet, oder recht fein gewiegt in der Trüffelſoos mitgekocht.

31. Gebratene Wachteln.

Schöne friſche und fette Wachteln werden gerupft, ausgenommen, mit Wein und Waſſer innen und auſſen abgewaſchen, gehörig geſchränkt und mit einer Mengung von Salz, geſtoſſenen Nelken und Pfeffer eingerieben, in welcher ſie eine Stunde liegen bleiben. Dann lege ſie in Wein, in welchen einige ganze Nelken und Citronenſchalen gethan worden, und laſſe ſie über Nacht auf der Bruſt darin liegen. Vor dem Braten wird um jede Wachtel ein Weinlaub gewickelt, über dieſes Speck gebunden, und ſo werden die Vögel am Spieß ausgebraten. Soll dieſes in einer Bratpfanne in der Bratröhre oder auf Kohlen geſchehen, ſo mache etwas Butter heiß, und gieſſe dann ein wenig Beiz

an die Wachteln, iſt dieſe heiß, doch ſo, daß die Butter nur den Boden bedecke, ſo lege die Wachteln in die Pfanne und brate ſie ſchön. Die übrige Beitze kann gleichfalls eingekocht werden, um die Soviſe an den Wachteln damit zu vermehren.

Die Vögel werden kurz vor dem Anrichten aufgebunden und bekommen dann in der Sooſe Farbe. Mit geriebenen weiſſen Semmelbröſeln, oder wenn ſie am Spieß gebraten ſind, mit Griesmehl beſtreut, werden ſie vollends gelb gebraten.

32. Zahme Tauben wie Feldhühner zu braten.

Hiezu kann man alte jedoch fleiſchige und fette Tauben anwenden. Dieſen wird Eſſig, der mit geſtoſſenen Pfeffer und Nelken geſotten wurde, ſiedend in den Hals gegoſſen. Auf eine Taube rechnet man eine halbe Kaffeetaſſe voll Eſſig. Unmittelbar darauf müſſen ſie mit einem Bindfaden unter dem Schnabel feſt zugebunden werden. Dann werden ſie wie die Feldhühner nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, und mit Eſſig und Waſſer, beſſer mit Eſſig allein ausgewaſchen. Sind ſie auſſen und innen rein, ſo werden ſie mit Salz, Pfeffer und Nelken von auſſen und innen recht ſtark ausgerieben, und je nachdem die Tauben alt oder jung ſind, und je nachdem man ſie viel oder wenig ſauer will, 1—2 Tage in Eſſig gelegt. Vor dem Braten werden ſie hübſch geſpickt und die

Köpfe mit Papier eingebunden. Dann ſchneidet man ein wenig geräucherten Speck, thut dieſen ſammt Butter in ein Kaſſerol, legt die Tauben auf die Bruſt ein, und eine getheilte mit Nelken beſteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Citronenſchalen dazu, und läßt ſie ſo erſt zugedeckt langſam, dann muß man ſie ſchneller braten, auch ein wenig Fleiſchbrühe nachgieſſen. Mit der Bratenſoos wird Rahmſoos gemacht, oder die ſchön eingebratene Soos über die Tauben gegoſſen und mit Citronenſchnitz garnirt.

33. Junge Tauben gefüllt zu braten.

Es werden den Tauben die Köpfe zu oberſt am Halſe mit einer Scheere abgeſchnitten, und haben die Tauben ausgeblutet, ſo werden ſie ſo lange ſie noch warm ſind gerupft. Gleich nach dem Rupfen wird der Kropf ausgezogen, und mit dem Finger die Haut von der Bruſt weit hinunter, und auf dem Rücken hinab die Haut vom Fleiſch gelöst, was ebenfalls ſo lange die Taube noch warm iſt geſchehen muß, weil ſonſt die Haut leicht durchlöchert wird.

Die Tauben werden nachher ausgewaſchen, eben ſo auch die Magen und Lebern, und alles zuſammen läßt man eine gute Viertelſtunde im Waſſer liegen. Nach Umlauf dieſer Zeit werden die Tauben aus dem Waſſer gedrückt, und mit Salz und Pfeffer auſſen und innen, mit Vorſicht, daß die Haut nicht zerriſſen werde, eingerieben. Im Salze bleiben ſie dann liegen bis folgende Fülle gemacht iſt. Von einer hal-

ben Kreutzer Semmel wird die Rinde abgerieben, aus der Krumme (in Augsburg Muſel genannt) Schnitten gemacht, und die eine an die andere auf das Holzbrett gelegt, auf welchem das Gefüll gewiegt werden kann. Dann ſchält man eine mittel groſſe Zwiebel oder einige Schalotten, waſcht und putzt ein wenig Peterlingkraut, ſchneidet Citronenſchalen und die Taubenlebern und Magen, von denen erſt die harte Haut getrennt worden. Dieſes alles legt man bey Seite, läßt ein Stück Butter zergehen, verklopft auf 2 Tauben 4 ganze Eyer, thut Salz, Muskatnuß, geſchnittenen Schnittling dazu, und backt die Eyer auf jeder Seite. Mit dem daran noch befindlichen Butter werden die nur gelb auf jeder Seite gebackenen Eyer heiß auf die Schnitten gelegt, alles übrige Zurückgelegte nebſt 2 Loth Rindsmark dazu gelegt, und dieſes ſchnell aber oft untereinander gemiſcht gewiegt. Iſt es fein, dann thut man es in eine Schüſſel, rührt es mit Salz, ein wenig Pfeffer und 2—3 Eyern an, füllt die Tauben mit einem kleinen Löffel ein, ſtreicht das Gefüll immer nach unten und bindet ſie am Hals oben zu, läßt aber einen Finger breit den Hals darüber herausſehen, damit der Faden nicht losgeht. Dann läßt man Butter zergehen, legt die Tauben in dieſe und bratet ſie langſam in der Bratröhre oder im Backofen, gießt aber ſpäter ein wenig Fleiſchbrühe daran, damit der Butter nicht ſchwarz wird. Dieſer Braten muß beſonders oft übergoſſen oder die Tauben fleißig

mit Butter geſchmiert werden, weil ſie ſonſt gerne aufſpringen. Anfänglich werden ſie zugedeckt gebraten.

Jeder grüne Salat iſt zu dieſem Braten geeignet. Beym Anrichten gießt man die wenige Soos darüber und beſtreut die Tauben mit gewiegten Citronenſchalen. Das Gefüll iſt ſehr gut, ſchmackhaft und nicht ſo breyartig wie die gewöhnliche Fülle deren man ſich ſonſt zu bedienen pflegt.

34. Gebratene Krametsvögel.

Die Krametsvögel werden gerupft, die Köpfe abgezogen, die Vögel jedoch nicht ausgenommen. Nachher müſſen ſie gewaſchen, geſalzen, gepfeffert, und wenn es groſſe Krametsvögel ſind, wohl gar geſpickt werden. Hierauf kommen ſie an den kleinen Bratſpieß, oder in einen Tiegel, Bratpfanne oder Kaſſerol, und werden mit einem Stück Butter und wenig Speck gebraten, am Spieß wohl auch mit Speck eingebunden. Vor dem Anrichten müſſen ſie mit heiſſer Butter übergoſſen und mit Bröſeln von Milchbrod überſtreut werden, welche vorher im Schmalz gelb gemacht wurden. Was in dem Tiegel davon abfällt, wird beym Anrichten auf den Vögeln herumgeſtreut. Dazu kann man eine Sooſe von zerſtoſſenen Wachholderbeeren, welche in übrig gebliebener guter Bratenſoos eingekocht, und mit ein wenig Citronenſaft, Citronenſchalen und Pfeffer gewürzt worden, um die Vögel herum anrichten.

35. Gefüllte Lerchen zu braten.

Die gerupften Lerchen werden ausgenommen, der Schlund ausgezogen, Herz, Leber und Magen aber zuſammt den Vögeln rein gewaſchen. Nachher werden die Lerchen geſalzen und in und auswendig gepfeffert. Die Leber, der Magen und das Herz wird mit einem Hühnerey groſſen Stückchen geräucherten Speck, ein wenig Thimian, und 1 — 2 Schalotten-Zehen fein gewiegt und in wenig Butter gedünſtet, wozu noch ein Kaffeelöffel voll Semmelbröſeln nebſt Salz und Pfeffer kommt, und welches mit einem Ey angerührt wird. Mit dieſer Fülle werden die Lerchen unten gefüllt und dann zugenäht. Hierauf kommen ſie in heiß gemachte Butter, in welcher ſie ſchön gebraten werden. Beym Anrichten überſtreut man ſie mit in Butter fett geröſteten Semmelbröſeln, gießt die übrige Butter heiß darauf, beſtreut ſie mit gewiegten Citronenſchalen und läßt ſich dieſe gefüllten Lerchen wohl ſchmecken.

36. Gänſebraten nach Augsburger-Manier.

Nur ganz junge Gänſe können am Spieß gebraten werden. Bevor man ſie jedoch an dieſen ſteckt, müſſen ſie erſt rein gewaſchen, eine bis zwey Stunden lang im Waſſer liegen, dann äuſſerlich geſalzen und im Innern mit Salz und Pfeffer ausgerieben werden.

Um die Gänſe, ſie mögen alt oder jung ſeyn, ſchmackhaft herzurichten, muß man nach dem Waſchen derſelben einen Häring abziehen und dieſen oder 3 — 4 Loth gewaſchene Sardellen in der Gans mitbraten, was beſonders den jungen, oft unſchmackhaften Gänſen einen beſondern Wohlgeſchmack verleiht. Alsdann dürfen ſie aber nicht mehr ſtark geſalzen werden. Man füllt bisweilen die Gänſe mit geſchälten und geſchnittenen Borsdorfer-Aepfeln nebſt groſſen Roſinen; oder ſiedet eine halbe Stunde vor dem Anrichten ½ Pfund Kaſtanien, ſchält dieſe ſo, daß ſie ganz bleiben, ſteckt ſie in den Gänſeleib und läßt ſie dann noch mitbraten. Beym Anrichten kann alsdann der Gänſebraten mit Citronen beſtreut und mit den Kaſtanien umlegt werden.

Um ältere Gänſe gut zu braten, iſt es nothwendig, ſie 3 — 4 Stunden nach dem Auswaſchen mit Salz abzureiben und das Innere mit Salz und Pfeffer wohl auszureiben.

Das Fett von den Gänſen wird zerſchnitten, theils in die Bratpfanne, theils auf die Bruſt der Gans gelegt, in die Pfanne eine Kaffeeſchale voll Waſſer gegoſſen und die Gans anfänglich zugedeckt, langſam gebraten. Nach Verlauf einer Stunde nimmt man den Deckel ab und läßt ſie unbedeckt fortbraten, übergießt ſie aber, wenn ſie ſaftig werden ſoll, alle halbe Stunde mit dem eignen Fett und wendet ſie öfters um. Gegen das Ende wird die Hitze verſtärkt, damit ſie eine ſchöne Farbe bekömmt, ohne trocken zu werden.

Alle Gänſe im Dunſt gebraten, werden vorzüglich mürbe und daher verdient die Augsburger Weiſe, Gänſe zu braten, empfohlen zu werden, womit zugleich ein wahres Holz-Erſparniß verbunden iſt. Die Gans muß auch dabey gewaſchen lang in Salz und Pfeffer, zumal im Winter, liegen, dann wählt man einen ganz reinen, geruchloſen Topf, der jedoch nicht ganz neu ſeyn darf, mit einem genau paſſenden Deckel. Der Topf muß aber etwas höher als die Gans ſeyn. In dieſem wird der wohlgemeſſene vierte Theil einer Maas heiſſes Waſſer mit etwas Salz gegoſſen und etwas von dem Gänſefett dazu gethan. In dieſes kommt die Gans, doch ſo, daß der Hals oben hinauf ſieht und die Bruſt vorne hinkommt. Der Topf wird alsdann zugedeckt und nur etwas vom Feuer entfernt in Ofen geſtellt, doch müſſen viele Kohlen um den Hafen herumgelegt werden. Nach einer halben Stunde nimmt man den Topf heraus, übergießt die Gans mit einem Schöpflöffel voll ihrer Brühe auf allen Seiten und wendet ſie ſo, daß der Hals unterwärts komme in die Brühe, die Füſſe aber in die Höhe ſtehen. Hat ſie an der Bruſt ſchon Farbe, dann wird ſie gedreht, daß die Bruſt hinten und der Rücken gegen das Feuer zu ſtehen komme. Auf dieſe Weiſe wird ſie alle halbe Stunde gewendet und übergoſſen, wo ſie ſodann immer zugedeckt ausbraten muß. Friſche Kohlen müſſen immer um dem Topf herum gelegt werden, damit die Brühe eine ſchöne

Farbe erhalte. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das viele Fett von der Brühe geſchöpft, und ſchon früher, wenn die Brühe viel eingekocht hat, etwas heiſſes Waſſer nachgeſchüttet.

Beym Anrichten wird, wie über alle Braten, auch über die gebratene Gans von der Brühe etwa ein Schöpflöffel voll ſiedend heiß durch einen Seiher gegoſſen, der Braten mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut und die übrige Sooſe abgeſondert zu Tiſche gegeben.

Eben ſo können auch alle Aenten gebraten werden, nur muß man den Topf dem Feuer nicht gar zu nahe bringen, weil er ſonſt zerſpringen würde. Will man öfter dergleichen Topfbraten zubereiten, ſo iſt es zweckmäſſig, ſich dazu einen eigenen Topf und Deckel zu halten. Wer aber Gelegenheit hat bey einem Bäcken zu braten, der kann die Gänſe eben ſo gut im Dunſt braten, wenn man einen flachen Tiegel mit einem paſſenden Deckel beſitzt. In dieſem wird die Gans dergeſtalt hergerichtet, daß die Bruſt in die Höhe kommt. Dann wird ein Schoppenglas Waſſer dazu gegoſſen, der Deckel darauf gedeckt und dieſer mit Hand breiten Papier Streifen, welche mit einem Papp aus groben Mehl und Waſſer beſtrichen werden, zwiſchen dem Deckel und dem Rande des Tiegels, damit ja kein Dampf heraus kann, herumgeklebt, und ſo 2 — 3 Stunden, je nachdem die Gans alt oder jung iſt, in Backofen geſtellt. Dann nimmt man ſie aus dem Back-

oder Bäckenofen heraus, lößt zu Hauſe den feſt verklebten Deckel auf und richtet die Gans an. Hat ſie nicht genug Farbe, ſo kann die Gans in dem Tiegel noch auf Kohlen gethan und die Soos eingebraten werden, oder die Gans wird nur warm geſtellt und die Sooſe läßt man einbraten.

Vorher muß immer das Fett abgeſchöpft werden; der Gänſebraten wird auf dieſe Weiſe recht weich und ſaftig.

37. Kälber-Vögel am Spieß gebraten.

Ein ſchöner Kälberſchlegel wird geſpalten, oder auch mit einem recht guten Meſſer das Fleiſch vom Rohrbein in zwey dicke Theile abgeſchnitten, am Schloßbein ſelbſt iſt dann noch Fleiſch zu einem ſolchen Kälbervogel. Aus dem dicken Fleiſch werden der Länge nach, nach der Gröſſe des Schlegels, 5—6 möglichſt gerundete Theile geſchnitten, die Knochen alle zerhackt und mit der Fleiſchbrühe verſotten.

Werden die Vögel den andern Tag ſchon gebraucht, ſo muß man Eſſig heiß machen, in dieſem ganze Zwiebel, ganze Nelken, Pfefferkörner, Citronenſchalen, und ein Lorbeerblatt mitſieden, und den Eſſig, wenn er noch recht warm iſt, über die Vögel herſchütten. Hat man ſie aber erſt in 3—4 Tagen nöthig, ſo werden ſie nur in kalten Eſſig gelegt, die obigen Gewürze ꝛc. dazu gethan und öfter gewendet. Eine Stunde vor dem Kochen, wird von dieſen Kalbfleiſchſtücken mit einem Meſſer die äuſſere

Haut abgeſchnitten und die Vögelein mit gutem Speck geſpickt, auf allen Seiten geſalzen und um und um gepfeffert, dann an einen Lerchenſpieß geſteckt und jedes mit heiß gemachter Butter übergoſſen. Zu der abgelaufenen Butter gießt man etwas vom Beitzeſſig nebſt ein wenig Fleiſchbrühe, legt eine ganze, mit Nelken beſteckte Zwiebel, nebſt Citronenſchalen und ein Lorbeerblatt, auch noch etwas Butter dazu. Dieſes läßt man auf Kohlen fortkochen, während man die Vögel immer am Spieſſe dreht, öfter über die Brühe hält und damit begießt. Wenn ſie fertig ſind, müſſen ſie eine ſchöne Farbe haben, dann wird der Spieß abgewiſcht, die Vögel werden davon herunter geſtreift, etwas von der eingekochten Soos darüber gegoſſen und mit Citronen beſtreut, mit Salat zu Tiſche gegeben.

Die Sooſe muß recht gut eingebraten ſeyn, was am leichteſten dadurch geſchieht, wenn man ein flaches, dreyfüſſiges Geſchirr nimmt und etwas geſchnittenen Speck in der Soos mitkocht. In einer Viertelſtunde kann man aus der Bratenſoos nach Belieben eine Senfſoos, eine Rahmſoos oder eine Speckſoos machen, oder auch blos mit der Soos ein wenig Mehl verrühren und mitkochen laſſen. Die Bratenſoos muß immer durch einen Seiher gegoſſen werden. Wer die Vögel nicht am Spieß gebraten liebt, der legt ein Stück Butter und etwas geſchnittenen Speck in ein flaches Geſchirr, thut das genannte Gewürz dazu und die Vögel darein, nebſt verſchiedenem Wurzel-

werk, gibt ihnen ſo Farbe und gießt dann erſt gute Fleiſch= oder Jus=Brühe mit Citronen=Saft oder mit weiſſem Wein nach, auch etwas Zuckerfarbe kann in die Soos gethan und etwas Mehl dazu geſtreut werden. Dann werden die Vögel herausgenommen und iſt die Soos eingebraten, ſo gießt man ſie durch einen Seiher über die Vögel und läßt es zuſammen einkochen. Auf dieſe Weiſe werden die Vögel zum ſogenannten Fricando, bey welchem nur wenig Soos ſeyn darf, ſo daß das Fricando nur wie glaſirt iſt. Gekochtes Obſt wird als Salat dazu aufgeſtellt. Am Spieß gebraten, ſind die Kälbervögel in einer kleinen halben Stunde fertig.

38. Wiener Roſtbratl.

Von einer Rindfleiſch=Halsrippe, wo das Fleiſch recht mürb iſt, ſchneide ſchöne dünne Stücke, klopfe dieſe mit einem Küchenmeſſer recht ſtark wie Karminaden, und formire ſie, daß ſie hübſch gerundet werden. Dann wiege Schalotten und Knoblauch, friſche Champignons und Kappern, Peterling und Citronenſchalen, und dünſte dieſes in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, tauche die Rinds=Karminaden darein, beſtreue ſie dann mit Semmelbröſeln, Salz und Pfeffer, ſchmiere einen Roſt dick mit Butter, brate ſie aber langſam und öfter mit Butter angefeuchtet. Von der zurückgelaſſenen Butter und den Kräutern mache eine gute, braune Soos, entweder mit Bertram=Eſſig, oder mit Citronenſaft geſäuert, und gieſſe ſie darüber oder gib ſie geſondert zu Tiſche. Sooſe darf es ja nicht zu viel ſeyn.

39. Alte Hühner zu braten.

Eine zum Braten beſtimmte gute, fette Henne muß ſchon den Abend vorher geſtochen werden. Das Blut läßt man in friſches kaltes Waſſer träufeln, welches, damit das Blut nicht ſtocke, während der Zeit des Ausblutens immer gerührt werden muß. Nach dem Ausbluten, und wenn die Henne noch warm iſt, wird ſie ſogleich in das Blutwaſſer gelegt und darin umgedreht, wobey ihr aber der Schnabel zugehalten werden muß, denn wenn ſie Waſſer ſchluckt, kommt ſie zuweilen wieder zu ſich. So untergetaucht bleibt die Henne bis den andern Morgen auf die Bruſt gelegt, liegen. Dann wird ſie gebrüht, am Hals hinten aufgeſchnitten, der Kropf ſammt der Gurgel herausgezogen, aus 2—3 Waſſern ab und ausgewaſchen, zuletzt aufgezäunt, gebogen, geſchränkt und abermals in kaltes ganz friſches Waſſer gelegt. Iſt ſie eine gute Viertelſtunde recht ausgewäſſert, dann drückt man das Waſſer aus dem Innern der Henne, reibt ſie innen mit Salz und Pfeffer aus, ſalzt ſie von auſſen gut ein, und ſpickt ſie über und über. Den Abfall vom Spicken ſchneidet man mit anderm Speck fein, legt ein groſſes Stück Butter in ein Kaſſerol, und auf dieſen die Henne, dann ſchält man eine groſſe oder 2 kleine Zwiebel, ſchneidet ein Kreuz darein, und ſteckt in jede Zwiebel 4 Gewürznelken, ſchält etwas von einer Citronenſchale ab, und legt es mit 8—10 ganzen Pfeffer-

körnern dazu, ſchabt und waſcht eine kleine Paſtinat=Wurzel, nimmt eine Scheibe Zelleri, eine gelbe Rübe, eine Peterling=Wurzel, und ſchneidet ſie in dünne länglichte Stücke, und fügt es gleichfalls zu Obigem. Hat die Henne 1—2 Stunden im Salze gelegen, dann kommt alles Wurzelwerk in das Kaſſerol nebſt einem kleinen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe oder auch nur eben ſo viel reines warmes Waſſer, das Kaſſerol deckt man feſt zu, und läßt die Henne, auf der Bruſt liegend, eine halbe Stunde dünſten. Dann legt man ſie auf den Rücken und übergießt die Bruſt mit der Sooſe, in welcher die Henne liegt, mit einem Schöpflöffel, und zwar recht oft, damit ſie ſaftig wird. Nach dieſem wird ſie wieder auf die Bruſt gelegt, wodurch ſie eine ſchöne Farbe erhält, wendet ſie dann noch einmal und begießt ſie recht oft mit der Butter und mit der Sooſe. Hat dieſe eingebraten, und eine ſchöne hochgelbe Farbe, dann gießt man wieder Fleiſchbrühe nach, denn ohne dieſe darf die Henne nie lange braten, weil ſie ſonſt zu trocken wird. Iſt ſie ſchön gefärbt und recht weich, mithin fertig, ſo wird ſie auf ein Teller gelegt, die Soos durch einen Seiher recht durchgerührt, darüber gegoſſen, die Henne ſelbſt aber mit gewiegten Citronenſchalen und einigen Citronenplatten belegt, ihr ein Citronenblatt in den Schnabel geſteckt, und dann recht heiß zu Tiſche gegeben. Zu einer dergeſtalt gebratenen Henne kann ſüſſer Salat, als: gekochte Aepfel, Eſſig=

Zwetſchken, dürre Zwetſchken mit friſchen Pomeranzenſchalen und Wein gekocht, kalte Prünellen und dergleichen aufgeſetzt werden; von ſauern Salaten iſt Zelleri, und mit Weichſeln garnirter Endivien dazu am ſchicklichſten.

Befürchtet man, die Henne möchte ſchon ſehr alt ſeyn, ſo iſt es rathſam, 1—2 Eßlöffel voll Aſche in das Waſſer zu thun, in welchem ſie nach dem Stechen liegen muß. Werden dergleichen Hennen ſorgfältig und mürbe gebraten und ſchön wie Kapaunen hergerichtet, ſo erhält man auf dieſe Weiſe für Familientiſche einen eben ſo wohlſchmeckenden als wohlfeilen Braten. Wenn die hintern Theile der Schlegel dennoch zu zähe ſind, ſo kann man dieſe zurücklegen, zu einem Polſter oder zu Würſtchen verwenden, und als Auflage zu einem Gemüſe, als: zu Scorzeneri, zu Hopfenkeimen und dergleichen geben, und dieſes darüber ſammt der Brühe anrichten. Auch ein aus dieſen zubereiteter Polſter oder Würſtchen ſind ein gutes Eſſen, beſonders wenn man zum Polſter abgeſottene, breit geſchnittene Nudel oder Fleckerl nimmt, Butter in Eyer abgerührt, das Hennenfleiſch mit Schalotten, Citronenſchalen und Peterling fein wiegt, in den Butter rührt, zuletzt die Nudel kurz abgeſotten dazu rührt, und ſo in einem mit Butter geſchmierten und mit Semmelbröſeln ausgeſtreuten Becken oder in einer Form bäckt.

Werden die alten Hühner geſotten, ſo kann man ſie mit warmer Peterlingſoos oder mit einer Piſtazienſoos geben.

Wer wie in Augsburg Gelegenheit hat, ſeine Braten beym Bäcken gahr machen zu laſſen, richte die Henne in einen Tiegel, gieſſe aber ſogleich Waſſer oder Fleiſchbrühe dazu, lege ſie auf den Rücken, weil der obere Theil ſich beſſer färbt. Dann wird, wenn alles Wurzelwerk darin iſt, grobes Mehl mit Waſſer dick angerührt, handbreite Streifen von grobem Papier geſchnitten, dieſe auf einer Seite mit dem Mehlpapp überſchmiert, und der Rand zwiſchen dem Tiegel und dem Deckel ſo verpappt, daß kein Dunſt heraus kann. So läßt man ſie drey Stunden lang beym Bäcken, löst, wenn ſie fertig iſt, den Deckel auf, und braucht die Sooſe oder die Henne noch Farbe, ſo wird ſie auf Kohlen geſtellt und noch gefärbt, dann angerichtet.

Saure und ſüſſe Salate
zu
Braten und Fleiſch-Gattungen.

---

1. Italieniſcher Salat.

Iſt erſt der Servelate-Wurſt die Haut abgezogen, dann wird ſie in äuſſerſt feine Papier dünne Scheiben geſchnitten und der Rand eines

groſſen Tellers damit belegt. Auf die Servelate-Wurſt kommen ſchön geſchnittene Kappern und Oliven, ferner marinirte oder in Wein geſottene Muſcheln, in Stücke geſchnittene marinirte Bricken, eine geſchnittene Citronenſcheibe, von welcher die Kerne weggethan ſind, weiters werden gewaſchene ausgegrätete, grob gewiegte oder nur in Stücke geſchnittene Sardellen und ausgemachte Auſtern dazu gelegt; der beſte Weineſſig und feines Oel wird mit geſchnittenen geſchälten Schalotten und gewiegten Citronenſchalen nebſt etwas Salz und weiſſen Pfeffer gemiſcht darüber gegoſſen, und ſo der Salat aufgeſtellt, welcher erſt beym herausnehmen angemacht wird.

2. Kräuter-Salat.

Nimm eine Handvoll jungen Körbel, klaube ihn vorſichtig aus, zupfe die Stiele von den Blättchen ab, waſche dieſe, drücke ſie leicht aus und ſtelle ſie bey Seite. Auf die nämliche Art reinige ſorgfältig eine Handvoll junge Brunnen- oder auch Gartenkreſſe, nimm die zarteſten Blätter von Esdragon dazu, ſchneide die jüngſten kleinſten Boragenblätter, welche vorher mit einem Tuche abgewiſcht und von den ſtachlichten Haaren gereinigt ſind, nebſt den jüngſten von den Stielen gereinigten Sauerampfer-Blättchen und einigen jungen gelben Schlüſſelblumen oder gelbe Veilblätter, ſo fein wie geſchnittene Nudeln geſchnitten. In der Zwiſchenzeit werden 4—5 Eyer hart geſotten, abgeſchält und entzwey geſchnitten; die Hälfte von dem Eyerweiß

wird gewiegt, wonach es gut zugedeckt, damit ſie ſchön weiß bleiben, ſtehen bleibt. Die andere Hälfte von dem geſottenen Weiſſen der Eyer muß in die Brühe, welche rothe Rüben zurücklaſſen, gelegt werden, um dadurch eine rothe Farbe zu bekommen. Sind ſie hübſch roth, ſo müſſen ſie gleichfalls fein gewiegt werden. Das Gelbe wird gleichfalls, jedoch allein gewiegt. Sind alle Gattungen beſagter Kräuter vorräthig, ſo iſt es um ſo beſſer, wo nicht ſo, genügt blos Garten- oder Brunnenkreſſe und Körbelkraut nebſt geputztem Stechſalat, und wiege dieſe. Bilde auſſen auf einem Teller einen Kranz von den Kräutern, dann an dieſen einen Ring von dem Eyerweiß, ferner wieder einen grünen Kreis; dann wird ein ähnlicher aus den gewiegten rothen Eyern, ferner abermals ein grüner Kranz geformt. An dieſen werden fein geſchnittene Zwiebel ebenfalls kreisförmig gelegt, und an ihn ein Ring von grünen Kräutern gezogen. Aus dem gehackten Eyergelb wird in der Mitte dieſer bunten Kreiſe eine bergähnliche Erhabenheit errichtet. Aus Schnittling kann gleichfalls jener Berg in der Mitte aufgehäuft, ſodann ein Kranz von dem Eyergelb zwiſchen den grünen Reifen gemacht werden. Dieſer Salat wird mit Eſſig und Oel, welches vorher mit Salz und Pfeffer wohl gemiſcht worden, blos begoſſen, und erſt bey Tiſche vor dem Herausnehmen untereinander gemiſcht.

Dieſer Salat iſt ſehr wohlfeil, ſieht ſehr hübſch aus und iſt geſund. Man kann die er-

wähnten Kräuter ſtatt ſie zu ſchneiden, gröblicht wiegen.

3. Gemiſchter Salat.

Verſchiedene Gattungen von grünem Salat, als Kopfſalat, gekrausten Endivi, werden erſt geklaubt, dann gewaſchen, der letztere aber wie Nudel geſchnitten. Dann ſchneidet man geſottene Zelleri in Würfel und eben ſo rothe Rüben, putzt Cichoriwurzel, und iſt er vorräthig, auch Karviol, welcher abgebrüht wird. Auf eine Schale ſtürze einen Teller, um daß es wie ein Berg wird, oder nimm eine recht flache Schale, auf welcher alles eben liegt, zerſchneide Bricken in runde Stückchen, kleine geſottene Erdbirn in Scheiben, und ſo viel Zwiebel als in eine obere Kaffeeſchale gehen. Ordne dieſes alles in kleine Häuflein auf der Schale nach der Farbe, ſo daß immer ein grünes, ein rothes, ein gelbes, ein weiſſes Häufchen miteinander wechſelt, ſchlage Eſſig, Oel, Pfeffer und Salz durcheinander und gieſſe es über den Salat, der erſt beym Herausnehmen untereinander gemacht wird. Von den rothen Rüben und Zelleri kann man auch Ringe ſchneiden und dieſe mit etwas Grünem oder Gelben füllen, was auſſen herum gelegt den Salat ſchöner zuſammen hält. Eſſig und Oel darf aber immer erſt, wenn man ihn zu Tiſche trägt, hinzugethan werden.

4. Salat von Hopfenkeimen.

Von den Hopfenkeimen wird erſt das untere Schmutzige leicht abgeſchaben, ehe ſie gewaſchen und in Salzwaſſer abgeſotten werden. Sind ſie weich, dann gießt man ſie in einen Seiher, kaltes Waſſer darüber her und drückt ſie nur leicht mit einem Deckel im Seiher aus. Während dieſer Verrichtung müſſen 2 Eyer hart geſotten werden, von welchen das Gelbe zerdrückt und recht zart mit Pfeffer, Salz, Oel und zuletzt Eſſig verrührt wird. In das Verrührte kommt der Hopfen und wird dann zu Tiſche gegeben. Man kann den Hopfen, wenn er ſchon grün und etwas ſtärker iſt, ebenfalls dazu anwenden, wo er ſodann, wie die Spargel, in kleine Büſchel gebunden wird, und dieſe Büſchel der Ordnung nach auf einen Teller gelegt werden. Dann ſchneidet man die Fäden, womit die Büſchel gebunden ſind, davon, macht Salz, Pfeffer, Eſſig, Oel und fein geſchnittene Zwiebel an und untereinander, gießt dieſe dergeſtalt darüber, daß alles von der Brühe bedeckt iſt, und gibt ſie zu Tiſche.

5. Salat von Spargeln.

Bey Gaſtereyen und auf Herrſchaftstafeln müſſen immer die ſchönſten dickſten Spargel ausgeleſen werden. An dieſen wird das Schmutzige abwärts abgeſchaben, die Spargel ſelbſt aber ſollen möglichſt gleich lang zugeſchnitten, und nur das Harte äuſſerſte am Stiel beſeitigt wer-

den. Dann macht man Waſſer und Salz ſiedend, legt die Spargel vorſichtig, damit die Köpfe ja nicht abgeſtoſſen werden, hinein, und läßt ſie ſieden. Sind ſie weich, dann werden ſie mit einem flachen Gitterlöffel aus dem Sud herausgenommen und in kaltes Waſſer gelegt, oder gleich in zwey Theile die Stiele auswärts und die Köpfe gegen einander gekehrt auf einen Teller abgetheilt und Eſſig und Oel, welches mit Salz, Pfeffer und Schnittling vermiſcht, und dann recht durcheinander gerührt worden, jedoch dergeſtalt darüber gegoſſen, daß die äuſſern Stiele trocken bleiben. Man kann auch hart geſottene Eyerdotter verdrücken, mit Oel verrühren und mit obiger Brühe miſchen.

6. Salat von Mangoldſtielen (ſchweizer auch römiſcher Kohl genannt.)

Die Mangoldſtiele werden in Finger lange Stücke geſchnitten, dann wird die Haut auf jeder Seite abgezogen, und die abgezogenen Stücke wie Nudel oder Endivien-Salat fein geſchnitten. Nachher ſiedet man ihn in Salzwaſſer weich, gießt das heiſſe Waſſer ab und kaltes darüber, damit er ſchön weiß bleibe. Vor dem Anmachen legt man ihn in eine Serviette und ſchlenkert ihn aus, oder läßt ihn, wenn man Zeit hat, ablaufen, wo man ihn ſodann nur in einen Seiher gießt. Zuletzt wird von 2 Eyern das Gelbe recht abgerührt, und wie bey den Spargeln gezeigt, der Mangold damit angerichtet. Es iſt ein geſunder leicht verdaulicher

Salat, der ſich indeſſen nur für Familientiſche eignet. Beym Anmachen des Salats darf nur wenig Eſſig genommen werden. Das Grüne der groſſen Mangoldblätter wird gefüllt, oder wie Spinat gekocht.

7. Endivien=Salat mit Wein.

Die äuſſern Blätter des Endivien=Stockes werden alle weggethan und können zur Suppe verwendet werden, das zartere Innere hingegen wird recht fein wie Nudel geſchnitten, in ein lauwarmes Waſſer gelegt, aus dieſem gewaſchen und wieder in ein reines laues Waſſer gelegt, dann zum Ablaufen in einen Seiher gegoſſen, oder in einem reinen Tuch geſchwungen oder leicht ausgedrückt, und dann mit Zucker, Wein und feinem Oel angemacht. So wird er zu Tiſche gegeben, und kann mit in Eſſig eingemachten Weichſeln garnirt werden.

8. Endivien=Salat mit Himbeer= (Hohlbeer) Eſſig.

Von dem Endivien=Salat müſſen alle grünen Blätter weggeputzt werden, die man ſodann zur Endivien=Suppe benützen kann. An den ſchönen gelben Blättern werden die Kagen dergeſtalt dünn geſchnitten, daß dieſe ſo dünn wie Papier werden, und das Blatt dennoch ſo zuſammen hält, daß es ganz bleibt. Fünf bis ſechs Blätter ineinander gewickelt, werden wie lange feine Nudeln geſchnitten, und dann in

lauwarmen Waſſer gewaſchen. Aus dieſem kommen ſie wieder in ein reines Waſſer, und bleiben dann eine Viertelſtunde darin liegen. Der Salat wird hierauf in einem blechernen Salat-Körbchen, das wie ein Sieb Löcher hat, oder in einer Serviette geſchwungen oder auch nur mit den Händen leicht ausgedrückt und in eine Salatſchale gethan. Dann werden Zwiebel recht fein geſchnitten, dazu Salz, und wenn es möglich iſt, weiſſer Pfeffer daran gethan, der Himbeereſſig und recht gutes Oel, wovon der Endivienſalat etwas viel bedarf, hinzugegoſſen. Iſt dieſes recht verrührt, dann gießt man es über den Salat und macht ihn untereinander, oder man fügt Salz, Pfeffer, Oel, dann Zwiebel und Himbeereſſig gleich zum Salat und macht ihn untereinander. Soll er auf elegante Tafel kommen und eben ſo ſchön ausſehen als gut ſeyn, dann wird er ganz mit in Eſſig eingemachten Weichſeln, oder auch mit Eſſig-Zwetſchken, welch' letztere aber entzwey oder in Viertel geſchnitten und die Steine herausgenommen werden müſſen, umkränzt. Auf ſolche Weiſe hergerichtet, ſchmeckt der Salat nicht bitter, der Himbeereſſig macht ihn vielmehr höchſt angenehm.

Der Endivienſalat kann auch mit Kartoffeln, mit Zelleri und mit rothen Rüben vermiſcht werden, doch ſollen immer geſchnittene Zwiebel dabey ſeyn, welche ſeinen Wohlgeſchmack erhöhen.

9. Erdbirn-Salat mit Häring.

Ungeachtet der Kartoffelſalat unter die gemeinſten Salatarten gehört, ſo hat er dennoch viele Liebhaber, kann jedoch wenn er bey Traktamenten aufgeſtellt werden ſoll, auf folgende Art etwas ausgeſuchter zubereitet werden. Zu dieſem Behufe werden 2 Häringe mit einem breiten, ſtarken Meſſer geklopft, aufgeſchnitten, gewaſchen und dann eine Stunde lang in Milch und Waſſer gelegt, damit der Salzgeſchmack ſich vermindere. Nach Verlauf dieſer Zeit wird der Häring herausgenommen, ihm der Kopf und Schwanz abgeſchnitten, die Haut abgezogen und der Fiſch mit beyden Händen am Schwanztheil gefaßt, geſchwungen und geſchlitzt oder entzwey geriſſen, daß er ſich vom Rückgrad löst, dann wird er in Stücke geſchnitten und die Gräten ſorgfältig herausgezogen, was durch das obenerwähnte Klopfen erleichtert wird. Indeſſen ſiedet man 4 — 6 Kartoffel in geſalzenem Waſſer weich, doch ſo, daß ſie nicht aufſpringen, ziehet ihnen die Haut ab, und ſchneidet ſie in ſchöne Platten, dann werden 2 geſchälte Zwiebel recht fein geſchnitten und 2 Borsdorfer-Aepfel in feine Würfel zertheilt. Sind die Häringe Milchner, ſo wird die Milch in Stücke geſchnitten, alles Hautige davon gezogen, und recht fein verrührt. In dieſe verrührte Milch werden die Zwiebel gethan und alles mit Oel, Pfeffer, Eſſig, jedoch ohne Salz untereinander gerührt. Dann macht man

den erſten Kranz von den Kartoffeln, den zweyten von dem Häring, den dritten von Aepfeln, und wer will, den vierten von Kappern. In die Mitte des Tellers ſtellt man den gewaſchenen, geſchnittenen Häringskopf, ſteckt dieſem den abgeſchnittenen, getheilten Schweif in das Maul oder in die Augenhöhle und gießt Eſſig und Oel nebſt den Zwiebeln darüber. Vor dem Herausfaſſen legt man den Kopf bey Seite und macht den Salat untereinander. Auf dieſe Weiſe ſchmecken die Erdbirne recht gut, die Aepfel können übrigens auch wegbleiben. Zu jeder Salatgattung ſind die rothen Zwiebel die geſündeſten und vorzüglichſten, weil ſie nicht die beiſſende Schärfe haben wie die andern.

10. Häring oder Sardellen-Salat.

Auch zu dieſem Salat muß der Häring aufgeſchnitten und geklopft und zwey Stunden in Waſſer, oder eine Stunde in Waſſer und Milch gelegen haben. Dann wird er eben beſchriebenermaſſen geſchwungen, geſchlitzt und der Länge nach geſchnitten. Nimmt man ſtatt des Härings gewaſchene und ausgegrätete Sardellen, ſo werden auch dieſe der Länge nach getheilt, und die Sardellen oder die Häringe auf eine flache Salatſchale im Gitter gelegt, deſſen Oeffnungen dergeſtalt ausgefüllt werden, daß man in die eine in Würfel geſchnittene Borsdorfer-Aepfel, in die andere ſchöne friſche Kappern, würfelförmig geſchnittene rothe Rüben, geklaubte und gewaſchene Brun-

nenkreſſe, das gewiegte Weiſſe von 2 hart geſottenen Eyern, das gewiegte Gelbe von 2 derley Eyern, fein gewiegte geſchälte Schalotten mit fein geſchnittenen Schnittling gemiſcht, von 2 hart geſottenen Eyern das vorher in rothem Rübeneſſig gefärbte gewiegte Weiſſe abwechſelnd legt, zuletzt wird Eſſig, Oel, Pfeffer und Salz gemiſcht und erſt in der Minute des Auftragens oder erſt bey Tiſche daran gegoſſen.

Einfacher wird dieſer Salat ſo zubereitet, wenn man auf gleich Nudel geſchnittenen Kalbs-Braten, ausgegräteten Häring oder Sardellen gewiegt oder geſchnitten, Kappern, geſchnittene Zelleri oder Erdbirn ſtreut, auch blos Kalbsbraten, Kappern, Zwiebel und gewiegte Citronenſchalen mit Eſſig und Oel anmacht.

11. Roth und weiſſer Kraut-Salat.

Hiezu wählt man recht feines, junges, weiſſes und rothes Kraut, von welchem die äuſſerſten harten Blätter getrennt und zurückgelegt werden. Aus dem Innern wird ſodann der Kagen herausgeſchnitten, die Blätter wickelt man zuſammen, ſchneidet ſie recht fein wie geſchnittene Nudel, waſcht ſie und ſalzt jede Gattung allein 2 Stunden lang ein, drückt ſie nach der Zeit des Einſalzens aus und macht ſie wie die Abgeſottenen an. Je länger der Salat eingeſalzen liegt, deſto biegſamer und milder iſt er. Das Geſchnittene läßt man in ſtark geſalzenem, ſiedenden Waſſer nur einmal aufſieden, und legt das weiſſe Kraut, wenn es

vom Sude kommt, ſogleich in ein kaltes Waſſer, damit es ſchön weiß bleibe, das rothe Kraut gieſſe man nur ab und flöſſe es kalt durch. Dann ſchneidet man Zwiebel, macht Eſſig und Oel mit Pfeffer und Salz an, gießt davon über den Salat, der nach der Farbe abgeſondert, jeder in einer eigenen Schüſſel liegen muß, macht den Salat, jeden in ſeiner Schüſſel, untereinander und läßt ihn ſtehen. Sodann wird rein geklaubter, gewaſchener Brunnenkreß mit Eſſig, Oel, Salz, Pfeffer und Zwiebel angemacht, auf einer viereckichten Salatſchale eine Ecke mit weiſſem, das andere mit rothem Krautſalat ausgelegt, die beyden gegenüberſtehende Ecke entgegengeſetzt mit rothem und weiſſem ausgefüllt, in der Mitte durch macht man ein Kreuz von Brunnenkreſſe und gibt den Salat ſo zu Tiſche.

12. Rother Kraut-Salat von weiſſen Kraut.

Wenn man von den rothen Rüben den ſchönen rothen Eſſig den ſie im Ueberfluß geben, vorräthig hat, ſo nimmt man weiſſes, feines Kraut, blättert die äuſſern Blätter ab, ſchneidet aus dem Inwendigen feinern den Kagen ganz heraus und ſchneidet dieſe Blätter ſo fein als möglich wie geſchnittene Nudeln. Hierauf werden ſie ſtark eingeſalzen und ein reines Holzteller oben auf in die Schüſſel, in welcher das eingeſalzene Kraut liegt, gethan, beſchwert dieſen mit einem Stein und läßt es ſo über

Nacht, oder wenn man will, mehrere Tage im Keller ſtehen. Hat es ſo geſtanden, dann wird es ausgedrückt, der von rothen Rüben gefärbte Eſſig mit Oel, Pfeffer und Kümmel angemacht, und der Krautſalat darein gelegt. So darf er eine Stunde vor dem Auftragen ſtehen bleiben. Wenn an den rothen Rüben ſchon Kümmel war, ſo läßt man dieſen am Salat weg. Will man dieſen in Vorrath machen, da er ſich lange hält, ſo legt man zwiſchen den ausgedrückten Salat ſtellenweis Lagen von rothen Rüben, welche früher bereits eingemacht waren, und gießt den übrigen rothen Rübeneſſig, jedoch ohne Oel darüber, und verwahrt den ſo hergerichteten Salat im Keller zu fernerem Gebrauche.

13. Warmer Kraut=Salat.

Hiezu werden die feinen Krautblätter auf die vorige Weiſe geſchnitten, geſalzen, ausgedrückt und gepfeffert. Dann wird geſchnittener Speck auf dem Feuer gelb gemacht, und iſt er dieſes, dann wird mit ſiedendem Eſſig der Salat ganz heiß angemacht, zugedeckt an einen heiſſen Ort geſtellt und bis zum Auftragen warm gehalten. Dieſer warme Krautſalat wird zu Haſenbraten, auch zu geſottenem Rindfleiſch gegeben.

14. Karviol=Salat.

Iſt der Blummenkohl nach ſeinen kleinen Blumen vertheilt, ſo werden die Stiele abgezogen, der Karviol in Salzwaſſer weich geſot=

ten, dann in kaltes Waſſer gelegt und bis zum Anmachen, daß er weiß bleibe, darin gelaſſen. Kurz vor dem Auftragen legt man die aus dem Waſſer genommene Blumen ſorgfältig auf einen groſſen Durchſchlag, um ſie ablaufen zu laſſen, verrührt zu zwey Stöcken drey hart geſottene Eyergelb recht fein mit Pfeffer und Salz, vermiſcht ſie dann mit dem beſten Oel und gießt zuletzt Eſſig hinzu. Dieſe Miſchung ſchüttet man über den in eine Salatſchale geordneten Karviol und gibt ihn zu Tiſche.

Der Karviol kann auch wie eine Piramide dergeſtalt aufeinander geſetzt werden, daß alle Stiele nach Innen und die Blumen nach Auſſen kommen, doch muß ſie mehr breit als hoch angelegt werden, ſonſt fällt ſie leicht ein.

15. Kopf-Salat mit Senf.

Zu zwey Stöcken Kopfſalat, wovon blos die ſchönſten und zarteſten gelben Blätter auf Herrſchaftstiſche taugen, werden 2 Eyer hart geſotten und das Gelbe davon wird mit 3 — 4 Löffel voll gutem Oel nebſt Salz und Pfeffer recht glatt verrührt; daran kommt ein voller Eßlöffel guter Senf und zuletzt 4 — 5 Löffel voll Eſſig. Auf den Salat ſelbſt wird, nachdem er mit dem Verrührten angemacht iſt, Schnittling geſtreut. Der Senf am Salat iſt eben ſo geſund als wohlſchmeckend. Selbſt wenn der Salat mit Speck oder Butter warm angemacht wird, kann Senf dazu genommen werden. Der grüne Salat wird mit hart geſottenen

Eyern, welche in Platten geſchnitten oder in der Mitte der Länge nach getheilt werden, belegt. Hübſcher läßt es, wenn ein weiſſer Theil der halben Eyer vorher in rothen Rübeneſſig gelegt und dadurch roth gefärbt wird. Niſſeln oder Ackerſalat, Stechſalat, Garten= und Brunnenkreſſe, ſelbſt Endivien, ſchmecken mit Senf angemacht, recht gut.

16. Zelleri=Salat.

Die Zelleri bleiben am ſchmackhafteſten wenn man ſie nur abwaſcht, das Grüne und die dünnen Wurzeln leicht wegſchneidet und ungeſchabt im Salzwaſſer ganz ſiedet. Sind ſie gehörig weich, dann werden ſie aus dem heiſſen ſogleich in kaltes Waſſer gelegt und dadurch ſchön weiß. Sind ſie wieder kalt und ſteif geworden, dann erſt zieht man die ſchmutzige Haut ab, waſcht ſie in friſchem Waſſer ganz rein und ſchneidet ſie in ſchöne gleiche Platten. Beym Einlegen in die Salatſchale werden die unanſehnlichen oder zerbrochenen Scheiben unten, die ſchönſten hingegen obenauf gelegt. In die Mitte ſteckt man von dem Zelleriherz das Grüne, nachdem es in kaltem Waſſer recht erfriſcht wurde, ſchneidet Zwiebel fein, macht dieſe mit Salz, Pfeffer, Eſſig und Oel an, und übergießt die Zelleri einigemal damit. Erſt beym Ausfaſſen wird der Salat untereinander gemacht. Zur gröſſern Zierde kann ein Kranz von Brunnenkreſſe herumgelegt werden. Dieſe muß je=

doch jederzeit ſehr ſorgfältig ausgeleſen und tüchtig gewaſchen werden, weil kleine Inſekten gerne und häufig ſich in dieſelbe verkriechen, deren Genuß die heftigſten Leibſchmerzen verurſacht; doch muß dieſes Bekränzen des Zelleriſalats früher geſchehen, ehe noch Eſſig und Oel daran kommt. Auch zum Kartoffelſalat kann Brunnenkreſſe auf dieſe Weiſe gefügt und eben ſo dient ſie auch wenn Zelleri und Kartoffeln miteinander als Salat gegeben werden.

Die Brunnenkreſſe iſt immer ein geſunder blutreinigender Salat, nur darf ſie nicht zu erwachſen, ſondern muß jung und zart ſeyn.

17. Rothe Rüben in Eſſig, auf engliſche Art.

Die auf gewöhnliche Weiſe abgeſottene rothe Rüben (Randig) verlieren leicht an Kraft, Wohlgeſchmack und Schönheit; daher iſt folgende Art ſie einzumachen empfehlenswerth.

Man ſchneidet den rothen Rüben oben eine Platte ab, ſchälet ſie wie die weiſſen und zertheilt ſie in ſchöne runde Scheiben. Vorher muß ein altes Weinfäßchen von Eichenholz oder ſonſt von hartem Holz hergerichtet und mit friſchem Waſſer recht rein gemacht werden. In dieſem wird der Boden mit grob geſtoſſenen Pfeffer beſtreut, auf welchen einige Lagen Rüben kommen, die abermals mit Pfeffer beſtreut werden; ſo geht es bis das Fäßchen voll zu werden beginnt, wo ſodann oben her abermals Pfeffer kommt, zuletzt wird halb Eſſig halb

Waſſer ſiedend gemacht und dieſe Miſchung vom Sud darüber in das Fäßchen gegoſſen, ſo daß es ganz voll wird. Iſt das Fäßchen gut vermacht, dann ſtürzt man es um, läßt es drey bis vier Stunden ſtehen und nachher den Eſſig ablaufen, der wieder hell ſiedend gemacht und lauwarm in das Fäßchen geſchüttet wird. Will man dieſe rothe Rüben als Salat genieſſen, ſo wird erſt beym Herrichten zu Tiſche Meerrettig aufgerieben und auf die herausgenommenen Scheiben gemiſcht, oder Kümmel auf dieſe geſtreut. Wie bey dem Fäßchen mit eingemachten Bohnen wird der Deckel immer leicht beſchwert. Von den bereits herausgenommenen angemachten rothen Rüben darf nichts mehr in das Fäßchen gethan werden.

18. Salat von Krebsſchweifen.

Siede groſſe Krebſe, ſo viel dir beliebt in Salzwaſſer, reinige ſie auf die bereits beſchriebene Weiſe mit etwas Eſſig und Zwiebel, ziehe den in der Mitte des Schweifes liegenden Darm aus und benütze die Schale nach Belieben. Die Scheeren und Schweife aber ſchneide nach der Länge in ganz feine, dünne Stückchen und füge Kappern, gewiegte Citronenſchalen und ſehr fein geſchnittene Schalotten hinzu. Dieſes alles lege ringweiſe auf einen Teller nach den Farben, mache Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer an und gib es damit übergoſſen zu Tiſche. Zu dieſem Salat kann auch fein ge-

ſchnittener Schinken, mit hartgeſottenem, gewiegtem Eyergelb und Weiß und Peterling kommen.

19. Schnecken=Salat.

Hiezu ſind ſchöne, fette, gemäſtete Schnecken erfoderlich, von welchen auf drey Perſonen 50 Stück gerechnet werden. Dieſe ſiedet man mit Salz und Aſche eine Viertelſtunde oder ſo lange, bis ſich der Deckel ablöſen will, wo ſodann die Schnecken aus dem Waſſer genommen und mit einer Gabel aus den Häuſern gezogen werden. Die ſchwarze Haut nebſt dem Kopfe und der hintere Theil oder der Schwanz wird weggeſchnitten. Nach dieſem kommen ſie in lauwarmes Waſſer, welches 2 — 3 mal erneuert wird, und eben ſo oft muß man ſie aus friſchem warmen Waſſer waſchen, damit aller Schleim abgehe. Dann werden ſie entzwey geſchnitten, nach der Querre oder nach der Länge, gewiegte Citronenſchalen, 3 Loth gewaſchene, ausgegrätete Sardellen und in kleine Querſtücke fein geſchnittene, geſchälte Schalotten dazu gethan. Man legt alsdann die Schnecken dicht neben einander auf eine Schale, die Sardellen darauf, und Kappern und Zwiebel, jedes beſonders rings herum, überſtreut ſie mit den Citronen, macht Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer, wer es liebt, mit einem Löffel voll Senf an, gießt es an die Schnecken und trägt ſie auf. Man kann auch davon eine Art engliſchen Salat machen, indem man die Schnecken mit

Brunnenkreſſe, geſchnittenen Endivien und rothen Rüben einfaßt.

20. Bohnen-Salat.

Die jungen Bohnen ſind hiezu am beſten, dieſe werden geputzt, fein geſchnitten, in ſiedendem Walzſaſſer gebrüht und dann läßt man ſie abgegoſſen erkalten. Nach dem Erkalten werden viele Zwiebel fein geſchnitten, dieſe mit Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer über die Bohnen gegoſſen und der Salat damit angemacht. Man kann auch recht junge ſogenannte Poſthörnlbohnen nehmen, dieſe nur ſchleiſſen, in der Mitte in zwey Hälften ſchneiden, weich abſieden, ablöſen und erkaltet und abgegoſſen mit Eſſig u. ſ. w. anmachen. Sie ſind auch zum Rindfleiſch gut zu eſſen, auch kann beym Anmachen unter das Oel und den Eſſig Senf gemiſcht werden.

Zu den ſauern Salaten iſt weiſſer Pfeffer ſchöner, geſünder, und da man davon viel weniger zu nehmen braucht, nicht theurer als der ſchwarze.

21. Kleine Bohnen in Eſſig.

Dieſe müſſen noch ganz klein und beynahe ohne Kerne ſeyn; man kann aber auch in Ermanglung ſolcher fein geſchnittene junge Bohnen nehmen. Sind die eine oder die andere Gattung abgezogen und hergerichtet, ſo wirft man ihn in ſiedendes Salzwaſſer und läßt ſie nur zweymal aufſieden. Hat man aber viele einzu-

machen, ſo macht man das Waſſer in einer groſſen kupfernen oder meſſingenen Pfanne, oder in einem Herdkeſſel ſiedend, legt die geordneten Bohnen in ein reines Körbchen, und hält ſie darin in das ſiedende Waſſer, ſchwingt ſie beym erſten Aufſieden, um damit auch die oben liegende dann unten im Korb zum aufſieden kommen. Sind die Bohnen dergeſtalt nun zweymal aufgeſotten, dann nimmt man ſie aus dem Waſſer; ſind ſie im Korb, dann ſchüttelt man ſie aus und läßt ſie in dieſem oder in einem Seiher ablaufen, und legt ſie nachher auf einem reinen trocknen Tiſchtuch ausgebreitet in einen ſtaubfreyen kühlen Ort, bis ſie abgetrocknet ſind. Sodann wird der Boden eines Fäßchens, eines ſteinernen Hafens, einer Schüſſel oder eines groſſen Zuckerglaſes mit einigen Lorbeer-Blättern, Bohnenkraut, Baſilikum und recht grob geſtoſſenen Pfeffer, oder auch mit vielen ganzen Pfefferkörnern, welche man ſpäter davon thun kann, belegt, eine Lage Bohnen darauf gemacht, wieder mit dem Vorgenannten überſtreut, und ſo geht es, während man ſie eindrückt fort, bis das Gefäß faſt voll iſt. Ueber dieſe Bohnenſchichten wird guter friſcher Eſſig gegoſſen, und auf dieſen ein Finger hoher Aufguß von gutem Provenzeröl gemacht, ſodann muß das Geſchirr feſt mit reinem Papier, über dieſem mit einer Blaſe zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Zum Rindfleiſch auch zu Braten kann man dieſe Bohnen als Salat geben. Vor dem Anrichten

werden die Kräuter und der Pfeffer weggethan und der Salat mit friſchem Eſſig und Oel, welches mit etwas von dem Einmacheſſig vermiſcht worden, zu Tiſche gegeben.

22. Champignons in Eſſig.

Nur die kleinſten Champignons können hiezu gebraucht werden. Sind dieſe geſchält und iſt das Haarige alles davon abgeſchaben, dann werden ſie ausgewaſchen, und iſt das Waſſer abgelaufen in ein Zuckerglas gethan, in welches ſie mit geſtoſſenem Pfeffer beſtreut folgendermaſſen eingelegt werden. In das Glas muß erſt eine Lage von Lorbeerblättern, Esdragon und Baſilikum gethan werden, worauf man die Schwämme legt, was ſchichtenweiſe abwechſelnd die Kräuter mit den Schwämmen fortgeſchieht bis das Glas voll iſt. Dann werden die Champignons mit einer Lage Kräuter bedeckt, guter Weineſſig darüber hergeſchüttet, und an einem kühlen Orte rein und feſt zugebunden zum Gebrauche aufbewahrt. Man kann ſie zum Rindfleiſch auftiſchen, auch davon etwas zu ſauern Sooſen nehmen.

Anmerkung. Will man von eingemachten Sachen etwas herausnehmen, ſo bediene man ſich hiezu eines reinen Löffels von Silber oder Holz, doch muß dieſes immer an kühlen Orten, wo ſie ſtehen, vorgenommen werden, worauf man nicht unbeachtet laſſen darf, ſie gleich wieder zuzubinden, wo ſich das Eingemachte ſodann länger friſch erhält.

23. Melonen in Eſſig.

Man ſchält recht reife Melonen, theilt ſie nach der Länge, nimmt das inwendige Netz mit den Kernen heraus, ſchneidet ſie der Länge nach in gleiche Schnitte, und iſt die Melone groß genug, ſo werden dieſe noch einmal in 2 Theile zerlegt. In ein reines zu ihrem Einlegen beſtimmtes Geſchirr wird Eſſig geſchüttet, in welchen die Melonen-Stücke gelegt werden, dann bleiben ſie 2 Tage zugedeckt ſtehen. Nun nimmt man nach der Hälfte des Gewichtes der Melone Zucker, zu welchem Ende die Melone genau abgewogen wird, ſo daß wenn z. B. die ein Pf. an Gewicht betragen hat, ein halb Pf. Zucker abgewogen wird, dieſer wird in eine reine meſſingene Pfanne gethan, von den Melonen der Eſſig ab und an den Zucker gegoſſen, wo man ihn zuſammen aufkochen läßt und gehörig abſchäumt, dann wirft man an den Eſſig ein halb Loth ganzen Zimmt, 15—20 ganze Gewürznelken, legt die Melonen-Stücke in den Eſſig und kocht ſie darin halb weich. Dann gießt man alles in ein Porzellangeſchirr, läßt es über Nacht ſtehen, kocht es wieder den andern Tag in der Pfanne bis die Melonen ganz weich ſind, und bewahrt ſie in Gläſern oder in Stein- auch Porzellantöpfen auf. Ehe man ſie einfüllt müſſen ſie erſt lauwarm geworden ſeyn, dann werden ſie mit reinem Papier zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man gibt ſie zu gebratenem Indian, zu Kapaunen und Hühnern

anſtatt ſüſſem Salat. Das Gewürz kann man beym Auftragen wegthun, und die Melonen mit recht fein gewiegten Citronenſchalen beſtreuen. Sie müſſen ſtets mit einem ſilbernen Löffel aus dem Topfe genommen werden.

24. Süſſe Weichſeln als Salat.

Nimm ¾ Pf. geſiebten Zucker, 3 Löffel voll friſches Waſſer, und laſſe es aneinander ſieden bis es ſchön dick wird. In der Zwiſchenzeit zupfe 2 Pf. ſchöne Weichſel von den Stielen, thue ſie in den Zucker, und laſſe ſie langſam aufſieden bis ſie insgeſammt weich ſind. Dann ſchöpfe ſie auf eine Compotſchale heraus, damit der dünne Saft wegkomme, und laſſe dieſen recht einſieden bis er ſich ſetzt. Sind die Weichſel ſchön geordnet und der Saft dick und ſulzig, ſo wird er durch ein genetzten Tuch an die Weichſel gegoſſen, und dieſe unmittelbar nachher mit fein gewiegten friſchen Pomeranzenſchalen oder mit gewiegten Citronenſchalen und fein geſtoſſenem Zimmt beſtreut. Auf obige Weiſe eingeſotten können ſie auch aufbewahrt werden.

25. Saurer Weichſel-Salat.

Hiezu ſind die groſſen fleiſchigen Sauerkirſchen oder ſogenannte Belz-Weichſeln die vorzüglichſten, an welchen die Stiele mit der Scheere gleich kurz abgeſchnitten werden, ſo daß ungefähr das Drittel des Stieles an der Weichſel bleibt. Vorher ſchon muß man ein halb Loth

grob geſtoſſenen Zimmt und 2 Loth Gewürznelken in einer Maas Eſſig mit ein halb Pf. Zucker ſieden, die Weichſel in ein Glas legen, und wenn der Eſſig erkaltet iſt, dieſen darüber gieſſen, dann bindet man ſie mit reinem Papier zu, und ſticht mit einer Stecknadel Löcher darein und bewahrt ſie an einem kühlen Orte zum Garniren des Salats auf, oder gibt ſie auch ſelbſt als ſüſſen Salat mit gewiegten Citronen-Schalen beſtreut. Mit dem durch einen Seiher gegoſſenen Eſſig kann man geriebenen Meerrettig anmachen und zum Rindfleiſch geben.

26. Dürrlitzen (Cornals-Kirſchen) in Eſſig als ſüſſer Salat.

Zu 7 Vierling Dürrlitzen ſiedet man ein halb Maas guten Eſſig, ein halb Pf. Zucker, ein Quint grob geſtoſſene Gewürznelken und ein halb Quint ganzen Zimmt aneinander. Wenn der Eſſig ein wenig abgekühlt und lauwarm iſt, thut man die Dürrlitzen in ein Zuckerglas, gießt den lauen Eſſig darüber, und wenn das Glas nicht voll iſt, noch mehr kalten Eſſig dazu, und bindet mit Papier das Glas zu. Nach zwey Tagen läßt man den Eſſig wieder ſiedend werden, und in die Dürrlitzen nur aufſtoſſen nicht überwaltend mitſieden, ſodann muß alles wieder erkalten und wird im Glas oder in einem Stein- oder Porzellangeſchirr aufbewahrt. Nur darf das Stein- oder Porzellangeſchirr keinen Geruch nach früher darin aufbewahrten Speiſen haben. Zu Kalbs- und Geflügelbraten, auch

zum Rindfleiſch können dieſe Eſſigdürrlitzen gegeben werden.

27. Holder in Eſſig.

Wenn nach der Hollunder-Blüthe ſich die Früchte in kleinen grünen Beeren anſetzen, ſo wird er abgebrochen, mit den kleinſten Stielen daran abgezupft, in Salzwaſſer ein wenig überſotten, abgegoſſen und auf ein Tuch zum abtrocknen gethan. Dann wird der Boden in einem Zuckerglas oder in einem reinen ſteinernen Hafen mit grob geſtoſſenem Pfeffer und Lorbeerblätter belegt, der Holder darauf gebracht, abermals auf und zwiſchen dieſen Pfeffer und Lorbeerblätter gethan, und damit fortgefahren bis das Gefäß voll iſt. Dann wird guter Eſſig daran gegoſſen, das Geſchirr feſt zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt.

Dieſer Holder wird zum Rindfleiſch gegeben, muß aber alsdann zuvor mit Provenzeröl angemacht werden.

28. Aepfel in rother Sulz.

Nimm 4—6 ſchöne Borsdorfer-Aepfel, ſtich mit einem ſpitzigen Meſſer, oder was bequemer iſt, mit einem ſogenannten Aepfelſtecher das ganze Kernhaus ſchön in der Mitte heraus. Dann mache ein halb Maas Wein, mit etwas ganzem Zimmt, einigen Nelken und einem Stück Citronenſchale in einer meſſingenen Pfanne ſiedend, lege die Aepfel ſammt den Schelfen darein und laſſe ſie darin nur einen Aufſud thun.

Ziehe ihnen dann die Schale ſchön ab, ſchneide ſie in 2 Theile, lege ſie auf der Kernſeite in eine Compotſchale und drücke durch einen Seiher den Saft von einer halben Citrone darüber, damit ſie weiß bleiben, und decke ſie mit einem reinen Papierbogen zu. Dann fülle den Wein wieder bis zu einer halben Maas auf, nimm die Citronenſchale heraus, ſchneide friſche von einer halben Citrone dazu, und lege auch noch friſchen Zimmt und Nelken nebſt 12 Loth Zucker hinein, ſo laſſe dieſes immer auf Kohlen ſieden. Vorher ſchon muß ein Loth fein geſchnittene Hauſenblaſe warm gewaſchen ſeyn, und in dem vierten Theil einer Maas Waſſer recht aufgekocht haben. Beſſer iſt es, wenn man ſie die Nacht zuvor ſchon gewaſchen und eingeweicht hat, dieſe zu gebrauchen.

Iſt die Hauſenblaſe aufgelöst, dann ſchütte ſie zu dem Wein, und laſſe ſie damit und mit einem Stückchen Tourneſol (ſpaniſchen Flor), oder auch mit einem Löffel voll Alkermes-Saft noch eine gute Viertelſtunde kochen. Iſt die Sulz hübſch roth, ſo gieſſe davon durch ein naß gemachtes feines Tuch in eine Porzellan-Schüſſel oder Teller nur einſtweilen 8 Löffel voll davon über die Aepfel, ſpäter aber auch das Uebrige dazu. Sollte die Sulz nicht ganz klar ſeyn, ſo gieſſe ſie wiederholt durch ein mit Wein naß gemachtes Tuch an die Aepfel, ſtreue fein gewiegte oder geſchnittene Citronenſchalen nach dem Uebergieſſen der Aepfel an die Sulz, und ſtelle ſie über Nacht in Keller. Auf ſolche Weiſe

werden die Aepfel des andern Tages ſchön geſulzt erſcheinen.

29. Birn roth geſulzt.

Schäle gute Birn recht fein und lege jede ſogleich in kaltes Waſſer, damit ſie ja nicht ſchwarz werden. Dann nimm die Schale von einer Citrone zu 18 Birn, ein Stück Zucker, ein gutes Stück ganzen Zimmt, und thue die Birne aus dem Waſſer, ſtecke in jede eine Gewürznelke und lege ſie in einen reinen Tiegel, Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne, gieſſe halb Waſſer halb Wein ſiedend dazu, daß die Brühe etwas über die in die Höhe geſtellten Stiele gehen, decke das Geſchirr zu, und laſſe ſie ſchnell ſieden bis ſie recht weich werden. Nun werden ſie entzwey geſchnitten in die Sulzſchale gelegt und geſtoſſener Zucker dazu gethan, die Sooſe aber ſo lange geſotten bis ſich die Brühe ſpinnt, dann gieſſe die Soos durch ein mit Wein genetztes Tuch über die hübſch eingelegten Birnhälften und ſtelle ſie an einen kühlen Ort, wo ſie ſich über Nacht ſchön ſulzen werden. Wünſcht man eine rothe Sulz, ſo wird mit dieſer ein Stückchen Tourneſol (ſpaniſcher Flor) geſotten, ſollen aber die Birnen ſammt der Sulz roth werden, ſo muß man den Flor gleich mit dem Waſſer und Wein zuſetzen. Die Birnen können ſchon halb der Länge nach geſchnitten eingelegt werden, dann muß man aber Obacht geben, daß ſie nicht zerfallen und breyartig werden. Mit fein geſchnittenen Ci-

tronenſchalen werden die Birne gleich beym Anrichten der Sulz beſtreut.

30. Geſulzte Feigen.

Nimm gute, friſche Feigen, waſche ſie und ſiede ſie in gutem Wein ſo lange bis ſie recht aufgeloffen ſind. Dann lege ſie ganz, doch ſo, daß die Stiele in die Höhe gerichtet werden, oder auch entzwey geſchnitten in eine Compot-Schale. Auf 8 Feigen wird ein Loth Hauſenblaſe in ein reines Tüchlein gebunden, oder die Hauſenblaſe kann vorher einige Stunden in ein wenig heiſſes Waſſer eingeweicht, und dann ſo wie die Feigen heraus ſind, zu dem Wein gegoſſen werden. Dieſer Wein muß ohne die Hauſenblaſe bis zu einer halben Maas aufgefüllt werden, dann thut man die von einer groſſen halben Citrone klein geſchnittene Schale, wenig ganzen Safran, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinzu, und läßt es noch ſo lange ſieden bis die Sulz, wenn man etwas davon auf ein Porzellanteller herausnimmt, gleich geſteht. So läßt man die Sulz an einem warmen Orte, damit ſie ſich ſetze und hell werde, ſtehen, gießt ſie dann langſam durch ein zuvor mit Wein in der Mitte naß gemachtes Tuch, und ſtreut fein gewiegte Citronenſchalen darauf. Die Feigen werden mit geſchälten, in 4 Theile geſchnittenen Mandeln beſteckt. Die Sulz bleibt über Nacht an einem kühlen Orte ſtehen.

31. Pomeranzen=Salat.

Es werden ſchöne hochgelbe Pomeranzen oder ſogenannte Aepfelſinen, mit einem ſcharfen Meſſer in feine, gleich dicke Scheiben geſchnitten, und der obere wie untere Anſchnitt woran kein Mark iſt zurück, die übrigen Scheiben aber ſogleich auf eine Salatiére gelegt. Auf dieſe wird zu 2 Pomeranzen ein Eßlöffel voll fein geſiebter Raffinatzucker geſtreut, und unmittelbar darauf Rheinwein, beſter Forſter, oder Würzburger, ſo daß die Pomeranzen mit Wein überdeckt ſind, darüber hergegoſſen, und dieſe mit einem Porzellanteller zugedeckt eine Stunde lang an einen kühlen Ort geſtellt, nach deren Umfluß ſie zu Tiſche gegeben werden. Dieſer Salat deſſen Zubereitung nicht mit vielen Umſtänden verbunden iſt, gehört zu den geſunden, angenehm ſchmeckenden Salatarten, und wird zu Indianen, Kapaunen, Hühnern und Feld=Hühnern aufgeſetzt.

32. Pomeranzen=Salat anderer Art.

Nimm 4 ſchöne Pomeranzen, ſchäle ſie ab, ziehe ihnen die weiſſe Haut rein davon und zerlege ſie mit der Hand, durch den oben angebrachten Druck des Fingers, in 4 oder 8 Theile, daß ſie nicht zerriſſen werden. Nur die Schale wird ſodann länglicht geſchnitten und nur ein wenig in Wein, oder in halb Wein halb Waſſer abgeſotten, damit ſie nicht bitter ſchmecke. Hierauf werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zu kleinen Stück=

chen zerſchlagen, in eine meſſingene Pfanne der vierte Theil einer Maas Waſſer gegoſſen und der Zucker dazu gethan, ſo muß es ſo lange ſieden bis es ſchwere Tropfen wirft. Iſt es ſo weit, dann lege die Pomeranzenſtücke, aus welchen ſo viel als möglich die Kerne heraus genommen ſind, hinein, und wende ſie nach einer Weile mit einem ſilbernen Löffel um, damit ſie überall ſchön glaſirt werden. Sind ſie das auf jeder Seite, dann lege ſie in eine Compotſchale hübſch geordnet, nur aber die abgebrühten Pomeranzenſchalen in die Brühe, rühre dieſe ebenfalls gleich um, und laſſe ſie mitkochen. Von dieſen Schalen wird eine ſchöne Einfaſſung oder ein Kranz um die Pomeranzen-Stücke gelegt. Den Zucker laſſe nachher dick einſieden und gieſſe ihn dann über die Pomeranzen, welche in Viertel zerlegt hübſcher ausſehen, als wenn man 8 Theile aus einer Frucht macht. Citronen können auf die nämliche Weiſe glaſirt werden, nur iſt hiezu wegen ihrer Säure mehr Zucker erfoderlich.

33. Weinbeer-Salat, welcher auch zur Fülle gebraucht werden kann.

Vier Pfund rein gewaſchene, ſchwarze Weinbeere werden getrocknet, dann in einem reinen trockenen Tuche leicht abgerieben und von allen Stielen und Sandkörnern rein ausgeleſen. Hierauf wird ein ſehr genau abgewogenes Pfund Zucker geſtoſſen, und davon der vierte Theil in eine rein geputzte meſſingene Pfanne geſchüt-

tet, von 2 Citronen die abgeſchälte Schale fein gewiegt und ½ Loth guter Zimmt gröblicht geſtoſſen. Bringe nun auf die Lage Zucker in der Pfanne eine Lage Weinbeere, miſche die Citronen und das Gewürz und ſtreue den vierten Theil davon darüber her, ſo theile den Vorrath ein, daß er zu 4 Lagen Zucker, Weinbeer und Gewürz reiche, ſtelle die Pfanne auf einen Dreyfuß über eine ſchwache Glut, und laſſe es ſieden bis es dicklich wird. Es muß aber öfter abgeſäumt werden, damit die Kerne, welche während dem Kochen in die Höhe ſteigen, möglichſt alle wegkommen, auch muß die Maſſe mit einem ſilbernen Löffel öfters umgerührt werden, weil ſie ſonſt anbrennt. Iſt alles ſo dick eingeſotten, daß es ſich beym Probiren auf Zinn oder Porzellan ſulzt, ſo muß es abkühlen und hernach in Gläſer, oder reine porzellanene oder ſteinerne Töpfe gefüllt werden, welche mit einem reinen weiſſen Papier, in das man Löcher ſtupft, zugebunden werden, warauf man die dergeſtalt eingemachten Weinbeere an einem kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Zum Wildpret iſt dieſer Weinbeerſalat ſehr gut, er gibt aber auch in Butterteig oder in Aufguß=Torten eine gute, geſunde Fülle.

34. Quitten=Salat.

Schäle ſchöne groſſe Quitten, ſchneide ſie in 2 Theile, nimm das Kernhaus rein heraus und ſiede die Quitten in Wein mit Waſſer, in

welches Citronenſchalen, ganzer Zimmt und Nelken gelegt werden, bis ſie ſich weich drücken laſſen. Wird mehr auf Schönheit als auf Güte geſehen und ſollen die Quitten weiß bleiben, dann werden ſie nur in leerem Waſſer, jedoch nicht zu weich geſotten. Während der Zeit laſſe zu 2 Pfund Quitten eine wohlgemeſſene halbe Maas Wein mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und dem oben erwähnten Gewürze und Citronenſchalen gleich mitſieden, bis es anfängt dick zu werden, wo es ſodann ein wenig ſtehen bleiben muß. Hierauf netze ein reines Tuch in der Mitte mit Wein, und gieſſe die Sulz durch dasſelbe an die Quitten, welche ſodann mit abgebrühten, geſchälten, länglicht geſchnittenen Piſtazien oder Mandeln geſpickt, auf eine Compotſchale gelegt werden. Wenn die Quitten zur Aufbewahrung auf dieſe Art eingeſotten werden, dann werden ſie immer erſt vor dem Auftragen mit Mandeln und Piſtazien geſpickt.

35. Zwetſchken-Salat.

Nimm groſſe, reife Zwetſchken, ſchäle ſie dünn ab, oder ſoll es ſchneller gehen, lege ſie nur in ziemlich warmes Waſſer, wornach die Haut leicht abgeht. Sind ſie abgezogen, dann wird Citronenſchale oder friſche Pomeranzenſchale, auch getrocknete Pomeranzenſchale gewiegt, und an dieſe ſo viel Wein, daß die Zwetſchken ganz darin liegen, nebſt einem Stück Zimmt gethan, und nur einmal aufgeſotten. Dann bringt man die Zwetſchken in einen Seiher, fügt das ab-

geloſſene zu der übrigen Brühe und legt die Zwetſchken auf eine Compotſchale. Hierauf läßt man den Abſud einkochen, bis er dick iſt, gießt ihn durch ein naſſes Tuch oder durch ein enges Sieb über die Zwetſchken, und gibt dieſe kalt, wo ſie ſodann ſulzig ſind, oder warm zu Tiſche. Zum Aufbewahren dienen dieſe eingeſottenen Zwetſchken gleichfalls.

Allerley Sulzen.

Vorerinnerung.

Will man einer Sulz in einem Form verſchiedene Farben geben, ſo darf man es ja nie überſehen abzuwarten bis der erſte Sulz=Einguß recht feſt geſtanden iſt, ehe man eine zweyte Farbe nachgießt; daher muß zu dieſen Sulzen die Hauſenblaſe beſonders ſtark verkocht und die Sulzen müſſen in ſehr kalte Keller oder auf Eis in einen Eiskeller geſtellt werden. Eben ſo wenig darf der Nachguß der folgenden gefärbten Sulz zu warm auf den erſten kommen, und muß nach dem Eingieſſen plötzlich an einen kalten Ort zum Beſtehen geſtellt werden. Alle Sulzen müſſen langſam kochen, dadurch werden ſie heller, und bey Fleiſch=Sulzen zieht ſich

die Kraft beſſer aus dem Fleiſch. In Ermanglung der ausländiſchen Gewürze kann man bey den Fleiſch-Sulzen dieſen Abgang durch inländiſche Gewürz-Kräuter erſetzen.

Weil die Hauſenblaſen nicht immer von gleicher Güte ſind, iſt es rathſam davon ſo wie von geraspeltem Hirſchhorn eher etwas mehr als weniger zu nehmen, beſonders wenn die Sulz mehrere Tage aufgehoben werden ſoll. Wird ſie nicht gleich verſpeist, ſo iſt es nöthig, daß ſie ſtrenger und ſteifer anziehe, wobey ſie an Güte zwar verliert, aber an Schönheit und Dauer gewinnt.

Das Zerklopfen der Hauſenblaſe mit einem hölzernen Hammer erleichtert das feine Schneiden derſelben ſehr; je feiner die Hauſenblaſe geſchnitten wird, deſto ſchöner und geſchwinder verkocht ſie ſich auch.

1. Punſch-Sulz.

Zuvörderſt wird ein Loth gute Hauſenblaſe geklopft, fein geſchnitten, in ein Glas lauwarmes Waſſer eingeweicht, auf glühende Aſche geſtellt, und nach und nach bis ſie ſich ganz aufgelöst hat, langſam gekocht. Hierauf wird guter grüner Thee (Thée bou, chineſiſcher Thee) ſo viel als fünf Fingerſpitzen faſſen können mit ein halb Maas Waſſer angegoſſen und zugedeckt an einem heiſſen Orte geſtellt. Indeſſen wird an $\frac{3}{4}$ Pf. gebröckelten Zucker das Gelbe von 2 Citronen und einer ſchönen Pomeranze abgerieben, in ein Kaſſerol oder in eine meſſin-

gene Pfanne gethan, eine obere Kaffeetaſſe voll Waſſer daran gegoſſen, und ſo lange gekocht bis es ſich ſpinnt; dann wird der Saft von 6 ſchönen gelben Citronen durch einen Seiher daran gedrückt, der Thee dazu geſchüttet und mit einem reinen ſilbernen oder hölzernen Löffel umgerührt einmal aufgeſotten. Nach dieſem wird die bis dahin gut verkochte Hauſenblaſe dazu gethan, und die Sulz langſam durch ein reines genetztes Tuch gegoſſen, mit dem dritten Theil einer Bouteille Arrak gemiſcht, ſodann untereinander gerührt und gleich darauf in Sulz-Formen oder Schalen eingefüllt. Dieſe Sulz wird entweder auf einen Teller umgeſtürzt, und mit Laub ſchön umſteckt zu Tiſche gegeben, oder auch in Compotſchalen gegoſſen aufgetragen, nachdem ſie vorher wohl zugedeckt an einem kalten Orte, auf Eis oder im Keller beſtanden iſt. Wollte man ſie nicht feſt zudecken, dann würde der Geruch des Arraks und des Thees ſich verlieren.

Dieſe ſehr feine wohlſchmeckende Sulz iſt beſonders im Sommer für den Durſt eine wahre Erquickung. Mit Wein anſtatt mit Arrak kann man auch dieſe Theeſulz machen.

2. Pomeranzen-Gelée.

Weiche 2 Ringe oder $1\frac{1}{2}$ Loth Hauſenblaſe, nachdem ſie gehörig geklopft und geſchnitten iſt, in ein Glas lauwarmes Waſſer ein, reibe dann von 4—5 Pomeranzen und 2 Citronen die Schale am Zucker ab, drücke von dieſen beyden Früchten den Saft dazu, gieſſe noch ein halb Maas

Muskatwein daran, und thue noch ſo viel Zucker hinzu, daß es beym Koſten angenehm ſchmeckt. Dann laſſe es mit der Hauſenblaſe ſo lange ſieden bis dieſe recht verkocht iſt, und das Gelée auf ein Porzellanteller getropft gleich beſteht. Sollte es nicht gelb genug ſeyn, dann kann man ein wenig ganzen Safran mitkochen, und wer das Gelée ſauer liebt, kann den Saft von 1—2 Citronen ohne Kerne gleich mitkochen. Man muß es öfters umrühren bis es geſteht. Sulzt es ſich ſchön, ſo wird es durch ein naß gemachtes ausgeſpanntes Serviette in die untergeſtellten Sulzſchalen gegoſſen und mit Mändeln beſteckt, oder auch ohne dieſe Beygabe — wenn das Gelée erſt an einem kühlen Orte recht feſt geſulzt iſt — als Desert gegeben.

Will das Pomeranzen-Gelée das erſtemal nicht helle genug werden, ſo wird es noch einmal durchgegoſſen, oder es muß ein ganzes Ey mit ſammt der Schale — wie bey andern Fällen der Art erwähnt worden — mitgeſotten werden. Je langſamer eine Sulz geſotten wird, deſto heller wird ſie auch. Vor dem Eingieſſen ſoll ſie erſt ein wenig ruhig ſtehen bleiben, dann wird ſie auch ohne Beyhülfe von Eyern helle, welche wie der Schnee davon den Weingeſchmack nur ſchwächen.

3. Brunnenkreß-Sulz.

Drey Hände voll ſchöner, junger, grüner, wohl ausgeleſener und gewaſchener Brunnenkreß wird in einem ſteinernen Mörſel zerſtoſſen, der

Saft aber durch ein Tuch gepreßt. An ein halb Maas Saft wird eben ſo viel Wein oder Waſſer gegoſſen, ein halb Pf. Zucker, an welchem vorher 2 Citronen abgerieben wurden, der Saft von einer Citrone und von einer Pomeranze durch einen Seiher daran gedrückt und zuſammen ein Viertelſtunde lang geſotten. Dann erſt gießt man ein Loth aufgelöste Hauſenblaſe dazu, läßt es noch einmal aufſieden und ſchüttet das Gekochte durch ein dickes Tuch. Soll es klar werden, dann muß es vor dem Durchgieſſen, vom Sud her, erſt ein wenig vom Feuer weggeſtellt, ruhen, oder es wird zweymal durchgegoſſen. Mit Waſſer dient dieſe Sulz als eine Geblüts-Reinigung.

4. Rothe Sulz in Trauben-Form.

Drey Theile einer Maas guten Wein, 6 Loth Zucker, 4 Löffel voll von dem feinſten Mehl, 4 Löffel voll Weineſſig, 6 Pfefferkörner, 2 Loth gebröckelter Zimmt, nebſt dem Saft von 3 Citronen und der davon fein abgeſchnittenen Schale werden in einem tiefen Gefäß (Hafen) eine halbe Stunde gerührt. Nach dem Untereinanderrühren muß das Geſchirr mit doppeltem Papier zugebunden über Nacht ſtehen. Am andern Tage wird eine reine Serviette an den 4 Füſſen eines umgekehrt geſtellten Stuhles oder Seſſels feſtgebunden, in die Serviette Fließ- oder Lösch-Papier, auf dieſes aber ein reines wollenes Tüchlein gelegt und ſodann das Angerührte in die Mitte dergeſtalt gegoſſen, daß es in das

untergeſtellte Geſchirr ablaufe. Dieſes Eingieſſen muß jedesmal nur langſam geſchehen. Schon am vorigen Tage müſſen 1½ Loth geſchnittene Hauſenblaſe eingeweicht worden ſeyn, welche, wenn ſie über Nacht geweicht hat, am folgenden Tage durch ein feines Tuch an die durchgeloffene Sulzmaſſe gepreßt wird, an welch letztere noch 4 Tropfen Zimmtöl kommen. Während dem die Hauſenblaſe kocht, ſiedet man für 2 bis 3 Kreutzer Tourneſol (ſpaniſchen Flor) in einem kleinen reinen Töpfchen mit etwas Zuckerwaſſer, nimmt nach dem Ausſieden desſelben die rothen Lappen heraus und gießt das rothe Zuckerwaſſer an die Sulz. Nun muß alles zuſammen auf Kohlen noch etwas kochen, dann füllt man die Sulz entweder in Schalen oder in eine ſchöne Trauben-Form, welche vorher in kaltes Waſſer gelegt worden. Nach dem Einfüllen muß die Form mit der Sulz unangerührt ſtehen bleiben bis ſie die gehörige Feſtigkeit hat. Den andern Tag wird dann die Form blos in heiſſes Waſſer geſtoſſen, ein Teller auf die Form gedeckt und die Sulz auf den Teller geſtürzt, hierauf mit Laub garnirt oder auch ohne dieſes zum Nachtiſch aufgetragen.

5. Grüne Sulz.

Nimm ein halb Maas vom Spinatſaft, welcher auf folgende Weiſe zubereitet wird: der Spinat wird geſtoſſen, durchgepreßt und mit Zucker, Citronenſchalen nebſt 2 Loth über Nacht eingeweichter Hauſenblaſe und ein halb Maas

Wein ſo lange gekocht, bis der Saft, wenn man einen Tropfen davon auf ein Porzellanteller bringt, beſteht. Man kann die Sulz der Geſundheit wegen auch von geſtoſſenem Brunnenkreß oder Peterſil machen, aber dann koſtet ſie mehr Zucker. Auf dieſe Art werden die mehrfarbigen Sulzen als die rothe, grüne, gelbe, weiſſe, zubereitet. Jede dieſer Sulzen muß geſondert gegoſſen werden, und will man mehrere Farben übereinander machen, muß jede erſt gegoſſene beſtanden ſeyn, ehe die andere darüber gegoſſen wird. Sulzen dieſer Art müſſen auf Eis oder in einen recht kalten Keller geſtellt werden, um dort zu geſtehen. Wer gerne vielerley Schalen mit farbigen Sulzen aufſtellen will, muß jede Farbe allein eingieſſen, und auf der Tafel dieſe mehrfarbigen Sulzſchalen dergeſtalt aufſtellen, daß ſie mit Beobachtung der zuſammenpaſſenden Couleuren hingeſtellt ſind.

6. Citronen-Gelée.

Man klopft 2 Loth Hauſenblaſe, damit ſie ſich auseinander löſe, (wenn ſie nicht ſchon klein geſchnitten iſt), ſchneidet ſie recht fein und ſtreut ſie in das mit einer wohlgemeſſenen Maas Wein gefüllte, auf Kohlen geſtellte reine Geſchirr. Hierauf werden die Schalen von 2 groſſen Citronen recht am Zucker abgerieben, das Abgeriebene hineingeſchabt, der Saft von den beyden Citronen durch einen Seiher darangedrückt, und das Ganze mit noch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker verſüßt. Sodann wird 1 Loth gebröckelter Zimmt

ſammt 1 Quint ganze Gewürznelken in ein reines Tüchlein gebunden, und das Gewürz mit den obigen Beſtandtheilen ſo lange gekocht, bis die Hauſenblaſe ganz verkocht iſt, und die Sulz, wenn man davon einen Tropfen auf ein Porzellanteller bringt, gleich geſteht. Zeigt ſich dieſes, dann werden 3 Eyerklar zum Schnee geſchlagen, und langſam an die Sulz gerührt, hierauf bindet man ſogleich eine ganz reine Serviette an die vier Füſſe eines umgekehrten Stuhls, ſtellt eine Compot- oder Sulzſchale unter die Serviette, und gießt die Sulz langſam und ſo lange durch, als ſie ſich hell zeigt, worauf ſie zum Geſtehen an einen kühlen Ort gebracht werden muß.

7. Farbige Mandel-Sulz.

Ein Pfund abgezogene und fein geſtoſſene Mandeln werden mit Waſſer, in welchem vorher 2 Loth fein geſchnittene Hauſenblaſen, bis ſie erweicht und recht verkocht ſind, geſotten, dann durch ein reines Sieb getrieben. Ehe dieſes vorgenommen wird, muß bereits eine Handvoll gereinigtes Peterſilkraut fein gewiegt ſeyn, welches in den dritten Theil der durchgetriebenen Mandelmilch gethan, und dieſe dadurch grün gefärbt wird. Dieſe grüne Milch wird hierauf durch ein Tuch in ein reines Geſchirr gedrückt, mit durchgeſiebtem Zucker verſüßt, auch mit einem Stückchen geſtoſſener Vanille gewürzt, welche gleich mit dem Zucker geſtoſſen werden kann. Die zwey andern Theile der gut

gezuckerten Mandelmilch werden, jeder abgeſondert, geſotten, und der eine Theil unter dem Sieden mit Safran gelb gefärbt, der andere aber muß weiß bleiben. Gieſſe um die weiſſe Milch eine paſſende Form, laſſe ſie beſtehen, ſchütte dann die grün gefärbte darüber, und iſt auch dieſe beſtanden, die gelbe. Iſt alles dieſes in einem möglichſt kalten Orte gehörig geſulzt, ſo wird die Form mit der Sulz nur in heiſſes Waſſer geſtoſſen, auf ein ebenes Blech geſtürzt, ſchöne Platten von der Sulz auf ein Teller aufgeſchnitten, und hierauf ſervirt.

8. Geſulzte Weichſel.

Zwey und ein halbes Loth Hauſenblaſe wird mit einem hölzernen Hammer breit geklopft, abgewaſchen, und dann in feine kleine Stückchen zerſchnitten; dieſe kommen in einen reinen kleinen Topf, und werden mit ½ Maas rothen Wein und ½ Quart oder ⅛ Maas Waſſer angegoſſen, 4—6 Gewürznelken werden nebſt einem Stück Zimmt und etwas Citronenſchalen gleichfalls dazu gethan, und ſo läßt man dieſe Miſchung, aber daß ſie ja nicht überlaufe, eine halbe Stunde langſam ſieden, bis die Hauſenblaſe ganz verſotten iſt. Indeſſen ſchneidet man von 1 Pfund ſchönen friſchen Weichſeln die Stiele halb ab, legt die Früchte in eine meſſingene Pfanne, und gießt den gekochten mit 12 Loth geſiebten Zucker verſüßten Wein, welcher, damit er nicht zu ſiedend wird, ein wenig vom Feuer

geſtellt werden muß, durch ein Tuch dazu. So muß es auf ſchwachen Kohlen eine Viertelſtunde lang ferner ſieden, dabey aber öfter mit einem ſilbernen Löffel umgerührt werden, damit es ſich nicht anlege. Iſt dies alles geſchehen, ſo nimm die Weichſeln, und ordne ſie ſchön aufgeſtellt auf eine Sulzſchale, gieſſe die Sulz langſam darüber her, damit die Weichſeln ſchön geordnet ſtehen bleiben, und ſtelle ſie in Keller oder auf Eis, daß ſie ſich ſulzen. Von der Sulz kann das Mehrere, was zu den Weichſeln nicht erfoderlich iſt, im Keller zurückgeſtellt, dann aber zum Auszieren auf folgende Art verwendet, oder eine geſonderte Schale mit Weichſel-Sulz aufgeſtellt werden. Man ſticht mit einem Löffel die Sulz aus, legt das ſtückweis Ausgeſtochene um den Rand der geſulzten Weichſel herum, oder geſondert einen Löffel voll dieſer Sulz, doch ſo, daß die glatte Seite herausſieht, und ein friſches grünes Lorbeerblatt nebſt einem ſchönen Pomeranzen-Schnitz, daß das Gelbe herausſieht, dazwiſchen, und ſo geht es abwechſelnd fort bis die Schale gefüllt iſt, um welche man eine Einfaſſung von Laub machen kann. Die Pomeranzen-Schnitze können vorher auf der innern Seite ein wenig gezuckert, und ſomit gleich zum Genuß hergerichtet werden. Gießt man alle Sulz in eine Schale ein, ſo kann dieſe mit ausgeſchnittenen Pomeranzen-Platten belegt, oder mit Laub garnirt werden. Wer die Sulz ſtark wünſcht, kann die Weichſeln ſtoſſen, dieſe ſammt dem Saft und Kernen vorher zwey

Stunden in Wein zugedeckt ſtehen laſſen, und dann durchpreſſen.

9. Sulz von dürren Weichſeln.

Waſche 1 Pfund gedörrte Weichſel zweymal mit lauwarmem und in friſchem Waſſer, ſtoſſe ſie ein wenig im Mörſel, dann bringe ſie in einen reinen Tiegel, oder in ein meſſingenes Kaſſerol, nebſt 1 Pfund geſtoſſenen Zucker, einer Maas guten Wein, der Schale von einer groſſen, ſchön gelben Citrone, ½ Loth ganzen Zimmt, und dem Saft von der halben Citrone. Dieſes alles muß zuſammen recht verſieden. Während dem Sud werden in einem Glas heiſſen Waſſer 2 Loth geklopfte und fein geſchnittene Hauſenblaſe eingeweicht, die Weichſel durch ein Tuch geſeihet und die Hauſenblaſe daran gegoſſen, wornach alles noch miteinander ſieden muß. Hierauf wird die Weichſelſulz in Sulzſchalen gefüllt und zum Geſtehen an einen recht kühlen Ort geſtellt. Wenn die Sulz ſchön feſt iſt, ziert man ſie vor dem Aufſtellen mit in Sternform geſchnittenen Citronenſchalen oder mit trockenen eingemachten Früchten.

Anmerkung. Alle Sulzen müſſen, ſollen ſie recht hübſch gerathen 1tens den Tag zuvor, ehe man ſie braucht, zubereitet werden; 2tens vor dem Gebrauch der Hauſenblaſe muß dieſe immer erſt geklopft, dann fein geſchnitten, und vor ihrer Anwendung zum Sieden einige Stunden vorher eingeweicht werden, damit die Sulz deſto gewiſſer gelinge; 3tens die Sulz-Formen oder Schalen müſſen ſo lange wie möglich vorher in kaltes Waſſer gelegt werden, was ſowohl zur Reinlichkeit, als hauptſächlich zum geſchwindern geſtehen der Sulz beyträgt;

4tens im Keller oder an einem ſonſtigen Orte ihres Beſtehens müſſen die Sulzen vor Mäuſen, Fliegen und Staub ſorgfältig bewahrt, und daher zugedeckt werden. Im Winter laſſen ſich auch von dem weiter unten beſchriebenen Weichſel- und Kirſchenſaft Gelées machen.

10. Geſulzte Zwetſchken.

Sechszig ſchöne, groſſe, friſche Zwetſchken werden geſchält, was dadurch ſehr erleichtert wird, daß man ſie vorher in warmes Waſſer legt. Während dem Abſchälen muß ½ Maas Wein nebſt Zucker mit 2—3 Gewürznelken, einem Finger langen Stück Zimmt, etwas Citronenſchalen und 1 Loth geſchnittener, vorher zwey Stund in warmem Waſſer eingeweichter Hauſenblaſe ſieden; in dieſes werden die Zwetſchken ſammt den Stielen und Kernen gelegt, und eine obere Kaffeetaſſe voll Waſſer dazu gethan. So muß der Wein zur Sulz einkochen. Die Zwetſchken werden mit einem ſilbernen Löffel öfter umgewendet, und ſobald ſie überal weich ſind, herausgenommen, und mit in die Höhe ſtehenden Stielen hübſch in eine Sulzſchale geordnet. Hierauf werden 2 Eyerklar zu Schnee geſchlagen, und zu der Sulz gefügt, dann wird ein reines Tuch an vier Stuhlfüſſe gebunden, die Schale mit Zwetſchken untergeſtellt, und ſo muß die Sulz langſam durch das Tuch über die Zwetſchken laufen. Sie werden dann in den Keller oder auf Eis geſtellt, bis die Sulz ſchön geſtanden iſt.

11. Pomeranzen mit farbiger Sulz gefüllt.

Von ſchönen fleiſchigen Pomeranzen wird ein kleiner Deckel abgeſchnitten, und alles Innere mit Vorſicht heraus genommen, ſo daß die Pommeranze hübſch ganz bleibe. Nach dem Aushöhlen müſſen die Pomeranzen-Hüllen in kaltes Waſſer gelegt werden. Hierauf bereitet man von 2 Loth abgezogenen, geſtoſſenen Mandeln ½ Maas ſüſſen Rahm, Zucker, und 1 Loth eingeweichter Hauſenblaſe, eine weiſſe Sulz, mit welcher die aus dem Waſſer genommenen Pomeranzen, wenn ſie ausgeloffen und abgetropft ſind, zum Theil gefüllt werden. Sodann wird folgende zweyte Sulz gemacht. Man läßt rothen Wein, ein groſſes Stück Zimmt, Zucker, ganze Nelken mit einem Loth eingeweichter Hauſenblaſe recht zuſammen ſieden, und färbt ſie mit etwas Alkermes-Saft oder mit ein wenig Tourneſol (ſpaniſchen Flor) ſchön roth; das ſulzig Geſottene muß dann durch ein reines, naß gemachtes Tuch gegoſſen werden. Iſt in den Pomeranzen die weiſſe Sulz gehörig feſt geworden, dann wird, aber ja nicht eher, die rothe darüber gegoſſen, und iſt auch dieſe vollkommen beſtanden, abermal mit weiſſer Sulz bedeckt. Zuletzt wird von dem Saft der Pomeranzen auf obige Weiſe die dritte Sulz geſotten und damit die Pomeranzen, nach dem Feſtwerden der vorigen Sulz-Füllen, voll gegoſſen. Nach dem vollkommenen Beſtehen dieſer letzten Sulz werden die Pomeranzen in der Mitte voneinander geſchnitten,

und mit einem grünen Laubkranz umlegt zur Tafel gegeben.

Alle Sulzen müſſen vor dem Einfüllen mit ein Paar Tropfen auf einem Porzellanteller probirt werden, ob ſie bald und ſchön geſtehen. Iſt dieſes nicht der Fall, ſo muß noch mehr Hauſenblaſe daran gekocht werden.

Auf Eis oder in einem Keller beſtehen alle Sulzen weit ſchneller, als in einem andern kühlen Orte.

12. Geſulzte Aepfel ohne Hauſenblaſe.

Die geſchälten Borsdorfer=Aepfel werden gleich nach dem Schälen in kaltes Waſſer gelegt, damit ſie ſchön weiß bleiben, das Kernhaus wird ſodann herausgeſchnitten, und die Aepfel werden einer nach dem andern in ein flaches Geſchirr gelegt, zwey Theile Wein und ein Theil Waſſer daran gegoſſen, und mit geſchnittenen Citronen=ſchalen, Zucker und ganzen Zimmt langſam ge=kocht, wobey ſie ſorgfältig mit einem ſilbernen Löffel umgewendet werden müſſen, damit ſie auf jeder Seite weich werden, und dennoch ganz bleiben. Sind ſie weich, dann muß man ſie hübſch auf eine Schale ordnen, und damit ſie weiß bleiben, etwas Citronenſaft darauf drücken. Der Wein und das Gewürz wird mit etwas friſchem Wein und Waſſer aufgegoſſen, und muß dann mit einigen Quittenkernen und dem Saft einer Citrone ſtark ſieden. Soll die Soos eine ſchöne Farbe erhalten, ſo kann man Zucker auf die nämliche Art wie dieſes bey der

Zuckerfarbe bey den Sooſen gezeigt worden, hinbrennen, oder den Zucker läutern, und wenn er ſchön gelb iſt, dazuthun. Dieſe Sooſe wird durch ein geengtes Tuch über die Aepfel gegoſſen, dieſe werden mit gewiegtem Citronat beſtreut und nach dem Beſtehen zu Tiſche gegeben.

13. Wein-Sulz, roth und weiß.

Ein halbes Loth geklopfte, fein geſchnittene und über Nacht eingeweichte Hauſenblaſe wird den andern Tag nebſt dem Waſſer daran, langſam aber ganz verſotten. Hierauf wird eine Maas Wein, Zucker, Zimmt, Citronen-Schalen gekocht, und in zwey Hälften abgetheilt. Unter die eine wird ein wenig Alkermes-Saft (auch Himbeer- oder Weichſelſaft) gemiſcht, der den Wein roth färbt. Die andere Hälfte wird mit recht fein geſtoſſenen Mandeln durchgetrieben, damit ſie weiß bleibe; dann wird in jeden Theil die Hälfte der gekochten Hauſenblaſe gegoſſen und durch ein Tuch in Sulzſchalen gefüllt. Soll die Sulz dreyfarbig werden, ſo nimmt man mehr Wein und färbt den dritten Theil mit wenig Safran gelb. Jeder Aufguß muß aber erſt geſulzt ſeyn, ehe ein zweyter darüber gemacht wird. Eyerweiß macht wohl die Sulz helle, entkräftet ſie jedoch; daher iſt es beſſer, die Sulzen gleich vom Feuer her zuzudecken, und ſo eine Zeit lang ſtehen zu laſſen, dann werden ſie von ſelbſt helle.

Auch kann man dieſe Weinſulz nach dem Kochen mehrfach abtheilen, und die eine mit geriebener Chocolade braun, die andere mit Spinatkoppen grün färben, dieſe Farben alle, jede einzeln in Kaffeetaſſen gieſſen, nach dem Sulzen ſchneiden und ſie nach der Farbenmiſchung auftragen, oder wenn man viel Sulz hat, in die obern Taſſen füllen und jede umgeſtürzt, hübſch verziert auf eine Platte richten.

14. Veilchen-Sulz.

Zupfe Veilchenblätter von den Stielen und den grünen Blättern, daß nichts daran bleibe, nimm dann eine obere Kaffeetaſſe voll der abgezupften Blumenblätter und binde ſie in ein feines, reines, leinenes Tüchlein, gieſſe in einem reinen Geſchirr eine halbe Maas Waſſer darüber, welches davon blau gefärbt wird, dieſes ſchütte in ein Zinngeſchirr, nebſt dem Saft von einer Citrone und etwas Zucker, und laſſe es auf einer Glut heiß werden. Bis dieſes geſchieht, ſchlage Schnee von einem Eyerklar, rühre ihn unter den Veilchenſaft und ſtelle dieſen dann von der Glut, damit er erkalte, dann erſt gieſſe ihn durch eine an 4 Stuhlfüſſen gebundene Serviette, durch welche er rein durchtropfen muß. In der Zwiſchenzeit muß wie immer zu den Sulzen 2 Loth Hauſenblaſe geklopft, fein geſchnitten, eingeweicht, und langſam verkocht ſeyn, dieſe wird hierauf durch ein Tuch an die Sulz gegoſſen und ſodann an einen kühlen Ort zum Geſtehen geſtellt. Mit

ſchönen grünen, länglicht geſchnittenen Piſtazien beſteckt, wird die Sulz aufgetragen. Die in einer kupfernen Pfanne nur kurz abgeſottene Piſtazien behalten ohne Nachtheil der Geſundheit ein ſchönes Grün. Man kann übrigens die Veilchenblätter auch ſtoſſen und anſtatt mit Waſſer, mit Wein ſiedend angieſſen, wodurch die Sulz kräftiger wird.

15. Geſulzte Pfirſiche.

Recht ſchönen reifen Pfirſichen wird die Haut abgezogen, die Früchte ſelbſt ſchneidet man hierauf entzwey, legt die von den Kernen befreyten Hälften in die Sulzſchale, drückt Citronenſaft, damit ſie weiß bleiben darauf, und beſteckt ſie mit abgebrühten, länglicht geſchnittenen, ſchönen Piſtazien. Vorher ſchon muß ein Loth Hauſenblaſe in einer halben Maas ſiedendem Waſſer vollkommen aufgelöst und verkocht bereit ſtehen, und an dieſe auſſer dem an 6 Citronen abgeriebenen, dann abgeſchabten Zucker, noch 15 Loth geſtoſſener weiſſer Zucker kommen, und der Saft von 6 Citronen durch einen Seiher darein gedrückt werden. Iſt der Zucker ganz aufgelöst, ſo werden die Pfirſiche unter ein an 4 Stuhlfüſſen gebundenes, genetztes Tuch geſtellt, die Sulz langſam in das Tuch geſchüttet und nach dem Abtropfen auf Eis oder in Keller zum Sulzen geſtellt.

16. Himbeer- (Hohlbeer) Sulz im Winter.

Hiezu werden ſchöne eingemachte Himbeere mit Wein, Waſſer, Citronenſchalen und wenigem Zucker aufgeſotten. Zu einer Maas Flüſſigkeit, welche aus zwey Theilen Wein und einem Theil Waſſer gemiſcht wird, muß nur ein Loth geklopfte, geſchnittene, eingeweichte, mit Waſſer gekochte Hauſenblaſe geſchüttet werden, weil die gekochten Beere ohnehin ſulzig ſind. Hat der Wein mit den Beeren gehörig geſotten, dann wird die Hauſenblaſe dazu gethan, noch wenig mitgekocht, und dann durch eine angefeuchtete, an 4 Stuhlfüſſen feſtgebundene Serviette langſam in die Schale gegoſſen, hierauf zum Sulzen an ein kühles Ort geſtellt. Zu dieſer Winterſulz kann vorräthiger Himbeer-Saft verwendet werden, dann wird aber die Hauſenblaſe mit Wein und Waſſer gekocht und durch ein Tuch an den Saft gegoſſen.

Will man die Sulz recht dunkelroth haben, dann kann man ſie mit Alkermesſaft oder Tourneſol angegebenermaſſen färben und beym Auftragen mit Citronen oder Pomeranzen, mit Piſtazien oder mit aus Citronat geſchnittenen Blumen oder mit Laubwerk ausſchmücken.

17. Himbeer-Gelée von friſchen Himbeeren.

Vollkommen reife Himbeere werden folgendermaſſen durchgepreßt. Eine halbe Maas Himbeere wird in eine Schüſſel gethan, mit einem

ſilbernen oder reinen hölzernen Löffel ganz zerdrückt und mit einer halben Maas ſiedendem Waſſer angebrüht, zugedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort geſtellt. Ueber Nacht muß gleichfalls 1 Loth geklopfte, geſchnittene Hauſenblaſe mit einer obern Kaffeetaſſe voll lauem Waſſer eingeweicht, in glühende Aſche geſtellt und am Morgen langſam aufgekocht werden. Der Himbeerſaft wird durch eine Serviette gegoſſen, und 10 Loth Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, nebſt einem Stück Zimmt dazu gethan. So läßt man dieſes eine halbe Stunde ſieden, gießt dann die aufgelöste Hauſenblaſe dazu, und läßt alles zuſammen noch eine Viertelſtunde ſieden. Nach dem Sieden, ehe man die Sulz in Traubenformen, Compotſchalen oder in Gläſer einfüllt, läßt man ſie ein wenig ruhen.

In der Jahreszeit, in welcher es keine friſche Himbeere gibt, kann man dieſe Sulz mit Himbeerſaft, Wein und Waſſer machen; ſie iſt auch dann ſchön und gut, und braucht nur wenig Zucker.

18. Aprikoſen-Compot.

Die Aprikoſen zum Compot müſſen vollkommen reif ſeyn. Man bricht ſie auseinander, thut in eine meſſingene Pfanne 4 — 6 Loth Zucker, gießt ein Glas Waſſer daran und ſchäumt ihn während dem Kochen ab, mengt ihn mit klein geſchnittenen Citronenſchalen, legt die Aprikoſen alle auf die äuſſere Seite, ſo,

daß die innere in die Höhe zu ſtehen kommt, deckt ſie zu und kocht ſie ſchnell auf Kohlen. Sind ſie weich, was nach kurzem Kochen erfolgt, dann werden ſie ſo auf die Compotſchale gelegt, daß der runde Theil obenauf kommt. Während dem Kochen der Aprikoſen werden deren Kerne aufgeſchlagen, die innern Kerne geſchält, fein gewiegt und in dem Zucker, in welchem die Aprikoſen gelegen, einen Augenblick lang mitgekocht, alles hierauf an die Aprikoſen gegoſſen, und iſt das Ganze erkaltet, zu Tiſche gegeben. Das Aprikoſen-Compot dient zum Desert, oder als ſüſſer Salat zu Hühnern, Kapaunen und Indianen.

19. Pfirſich-Compot.

Wenn die Pfirſiche geſchält und in zwey Hälften zerſchnitten ſind, wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit einem Glas Waſſer geläutert, der Saft von einer groſſen Citrone durch einen Seiher daran gedrückt, von der halben Citrone die Schale fein gewiegt und dazu gethan. Die Kerne müſſen zerſchlagen, die innern Kerne geſchält und gleich mit den Citronen fein gewiegt werden. Alles zuſammen wird ſammt den Pfirſichen in den Zucker dergeſtalt gebracht, daß die Pfirſiche auf die runde, äuſſere Seite zu liegen kommen; ſo läßt man ſie zugedeckt, ſo lange bis ſie weich ſind, kochen. Dann legt man ſie auf die Schale und läßt die Soos, da die Pfirſiche viel Saft geben, noch einkochen. Iſt die Sooſe nicht mehr wäſſerig, dann

gießt man ſie über die Pfirſiche, ſtellt ſie an einen kühlen Ort und gibt ſie ganz kalt zum Braten oder als Desert zu Tiſche.

20. Geſulzte Fiſche.

Guter Weineſſig, Salz, ungeſchälte mit Nelken beſteckte Zwiebel, ganze möglichſt weiſe Pfefferkörner, 1 — 2 Lorbeerblätter, ein Bund Kräuter aus Thimian, Esdragon, Baſilikum und etwas Bohnenkraut beſtehend, wird nebſt der Schale von einer Citrone in einer meſſingenen Pfanne entweder mit einer rein geputzten, ſchön gekrümmten Aſche, oder mit einer Schleihe, oder mit einem ungeſchuppten Spiegelkarpfen geſotten. Der ſo geſottene Fiſch wird, ſobald er fertig iſt, unverzüglich in eine tiefe Sulz-Schale gelegt, ſchnell mit ein wenig kaltem Waſſer überſprengt und plötzlich mit 2 Bogen weiſſem Papier zugedeckt, damit er ſchön blau bleibe. Der Fiſchſud wird mit Wein vermiſcht und ein oder zwey Loth Hauſenblaſe, je nachdem man wenig oder viel Fiſche hat, welche wie bey den vorigen Sulzen behandelt und aufgekocht wird, mit etwas ganzem Safran dazu und dem Saft von einer Citrone geſotten und probirt ob es ſchön geſtehe. Dann ſtellt man die Sulz vom Feuer und gießt ſie, wenn ſie nicht mehr ſiedend heiß iſt, um den mit Citronen-Platten gezierten Fiſch, durch eine beſchriebenermaſſen angebundene Serviette, her. Ueber Nacht muß es ſich im Keller ſteif ſulzen und wird dann am Rande der Schüſſel mit Peterlingkraut

gezlert zu Tiſche gegeben. Der Karpfe mit ſeinen breiten Schuppen die alle blau werden, ſieht am ſchönſten aus; Forellen ſind aber ebenfalls ſehr gut.

Wer mehr auf ſchön farbige Sulz als auf deren angenehmen Geſchmack ſieht, der läßt die Nelken und den Pfeffer weg, weil ſie die Sulz ſchwärzer machen, doch ſind dieſe Gewürze bey derley Fiſchſpeiſen dem Magen ſehr zuträglich. Die Fiſche werden dadurch am beſten vor dem Zerfallen bewahrt, wenn man ſie nicht mit Spießlen, ſondern mit doppeltem Faden krümmt, der ihnen durch die Kinnladen und den Schweif gezogen wird. Auch muß der Fiſch, ſoll er ganz bleiben, weder zu viel noch zu wenig geſotten werden. Zu dem Ende muß man den Fiſch ſtets auf einem flachen Schaumlöffel aus dem Sud herausheben, ſo daß der Rücken in der Sulzſchale nach oben kommt. Vor dem zu wenig ſieden ſchützt das einfache Mittel, mit der Hand an den Boden der Pfanne zu fühlen, denn wenn dieſer kalt iſt, dann iſt der Fiſch fertig. Will man die benannten Fiſche recht ſchön blau ſulzen, ſo wickelt man ſie vor dem Sieden ein Paar Stunden lang in ein mit heiſſem Weineſſig genetztes Tuch; der Beitz-Eſſig oder anderer ſchlechter Eſſig macht ſie im Sieden ſchwarz, anſtatt blau, daher muß man hiezu nur immer vom beſten Weineſſig nehmen.

Soll die Sulz mehr farbig werden, ſo gießt man ſie erſt durch, theilt ſie ſodann ab und färbt ſie, aber erſt, wenn ſie nicht mehr

heiß iſt, mit einer beliebigen Farbe. Soll ſie gelb werden, dann wird ſie, wie bereits geſagt, ohne Gewürz nur mit Safran zugeſetzt. Zum Rothwerden wird ſpaniſcher Flor mitgeſotten, beydes darf aber erſt geſchehen, wenn der Fiſch aus dem Sud herausgenommen worden iſt. Grün wird die Sulz durch den aus geſtoſſenem Peterling ausgewundenen Saft, welcher jedoch erſt beym Einfüllen dazu kommen darf. Auch der ſpaniſche Flor muß abgeſondert und allein mit rothem Wein geſotten und erſt beym Einfüllen dazu gethan werden, wodurch die Sulz viel ſchöner roth wird, als durch das gleichzeitige Mitſieden des ſpaniſchen Flors. Beym Auszieren richtet man ſich nach der Verſchiedenheit der Sulz=Farben.

21. Geſulzter Indian.

Das hiezu beſtimmte welſche Stück wird ſchon den Abend zuvor geſtochen, und ſogleich in kaltes Waſſer gelegt, damit es hübſch weiß und mürbe werde. Am andern Tag muß es, wie dies beym fachirten Indian beſchrieben iſt, geputzt, ausgebeint und mit guter Fars gefüllt werden, unter welche fein geſchnittener oder grob gewiegter roher ſchön rother Schinken, abgeſottene, abgezogene und nach der Quere geſchnittene Piſtazien, eine ſchwarze abgeſchälte, geſchnittene Trüffel, und eine gröblich gewiegte, hübſch goldgelbe Rübe kommen muß, um die Fülle vielfarbig zu machen.

Iſt der Indian hergerichtet, wie früher ge⸗zeigt, gefüllt und zugenäht, dann wird er in eine Serviette gebunden und in Wein und Waſ⸗ſer geſotten, in welchen Sud ein Bund Gewürz, Kräuter, Zwiebel, Lorbeerblätter, Citronenſchei⸗ben, weiſſe Pfefferkörner, ein Quint ganze Ge⸗würznelken, eben ſo viel Muskatblüthe oder eine ganze Muskatnuß, auch etwas Kardemomen und Kubeben kommen müſſen. Nachdem der Indian weich geſotten iſt, wird er herausgelegt, etwas Citronenſaft darauf gedrückt, zugedeckt, und ſo bleibt er bis er kalt geworden und die Sulz fer⸗tig iſt, liegen. Schon früher muß nachſtehende Sulz bereitet werden: 3—4 Pf. ſaftiges Rind⸗fleiſch wird nebſt 2 Pf. Kopf⸗ oder gute Suppen⸗Knochen in einen Tiegel gethan, mit 3 zerhack⸗ten Kalbsknoten, 4 Kälberfüſſen, einer alten rein geputzten Henne und Wurzeln von allen Gattungen, bis es braun werden will, gedün⸗ſtet; dann gießt man den Abſud vom Indian und noch ſo viele Fleiſchbrühe dazu, daß es im Ganzen 4 Maas Brühe ausmacht. Dieſes läßt man zuſammen langſam kochen, bis die oft be⸗ſchriebene Probe das Beſtehen der Sulz anzeigt. Sobald dieſes der Fall iſt, wird ſie durch ein Suppenſieb in einen reinen Tiegel gegoſſen, die Fette rein abgeſchöpft und die Fettaugen mit Fließpapier abgezogen, ein Gläschen guten Kräu⸗ter⸗ oder Bertrameſſig, nebſt 3 ganzen Eyern oder dem Schnee von 6 Eyerklar dazu gethan; ſo muß es langſam aufſieden bis es ganz helle wird. Dieſe Sulz wird in eine zwiſchen vier

Stuhlfüſſen ausgeſpannte Serviette gegoſſen, nachdem vorher der Indian mit einem ſcharfen Meſſer dergeſtalt in ſchöne Platten geſchnitten worden, daß die Farbenmiſchung des Gefülls ganz bleibt und ſichtbar wird, und mit Citronenplatten, Laubwerk, Mandeln oder Piſtazien geziert, in die Sulzſchale unter die ausgeſpannte Serviette gelegt worden, über welchen nun die helle Sulz langſam träufelt, oder man nimmt ein ovales Geſchirr, läßt in dieſes etwas Sulz träufeln, legt dann die Zierathen ein und auf dieſe den Indian, der dann mit der übrigen Sulz übergoſſen wird. Iſt die Sulz recht feſt beſtanden, dann wird ein naſſes ſiedheiſſes Tuch um das Geſchirr herumgelegt, oder das Gefäß äuſſerlich in ſiedendes Waſſer getaucht, die Sulz ſelbſt auf eine ovale Platte umgeſtürzt und mit Laub oder Blumen am Rande verziert aufgetragen. Die auf ſolche Weiſe geſulzten Kapaunen ſind gleichfalls ein herrliches Eſſen; ſie dürfen aber, wenn es junge Kapaunen ſind, anſtatt geſotten, auf geſchnittene Wurzeln und Speck gelegt, und mit Wein und wenig Fleiſchbrühe daran gegoſſen und gedünſtet werden.

22. Geſulzter Kapaun.

Iſt der Kapaun ſchön gebrüht, ausgenommen, und ihm das Bruſtbein eingedrückt, dann wird der Hals und die Füſſe abgeſchnitten, der Kapaun rein ausgewaſchen und die Flügel ſchön eingeſchränkt. Hierauf ſetzt man ihn mit ſiedendem Waſſer, Salz, Citronenſchalen, ein Lor=

beerblatt, einer ganzen mit 3—4 Nelken beſteck-ten Zwiebel, 6 weiſſen Pfefferkörnern und zu-ſammen gebundenem Baſilikum, Esdragon und Thimian auf Kohlen, auf welchen man ihn im-mer ſchön abſchäumen kann. Sobald er weich iſt, wird er in ein reines Geſchirr gelegt und augenblicklich zugedeckt, damit er weiß bleibe. Iſt dieſes geſchehen, dann werden 6 zerhackte Kälberfüſſe und 7 Loth in ein reines leinenes Tuch eingebundenes etwas gelbes Hirſchhorn in ein Kochgeſchirr gethan, und der Abſud vom Ka-paunen nebſt ein halb Maas guten Weineſſig, und eben ſo viel Wein dazu gegoſſen, und grob geſtoſſener weiſſer Pfeffer, Nelken, ein Lorbeer-blatt, ausgekernte Citronenplatten nebſt den ob-genannten friſchen Kräutern hinzu gethan. Die-ſes muß ſo lange kochen, bis die Schenkel des Kapaunen recht weich ſind, und die Sulz beym Probiren ſchön geſteht. Dann preßt man ſie ſammt allem, was darin iſt, durch ein naß ge-machtes Tuch, und ſchöpft das Fette von dem Durchgegoſſenen rein ab, daß auch nicht ein Fettauge darauf bleibe, wozu man ſich, um auch das Letzte wegzunehmen, des Fließpapiers bedient. Sodann werden 6 Eyerklar zu Schnee geſchlagen, dieſe in die Sulz geſchüttet, umge-rührt und abermals heiß gemacht, worauf es durch ein an 4 Stuhlfüſſe gebundenes Tuch, ſo lange es helle bleibt, ablaufen muß. Die Sulz wird nun in eine ſchon früher hergerichtete ovale Form oder Schale einer Hand hoch ge-goſſen. Nachdem ſie beſtanden iſt, wird ſie mit

Laub und ausgeſchnittenen Citronenſcheiben geziert, der Kapaun auf die Bruſt darauf gelegt und die übrige Sulz darüber gegoſſen, bis das an den Rand voll gefüllte Geſchirr zum Feſtbeſtehen an einen kühlen Ort geſtellt werden kann. Kurz vor dem Auftragen wird die Form äuſſerlich in ſiedendes Waſſer geſtoſſen, und die Sulz am Rande herum mit dem Finger abgelöst. Nach dem Ablöſen wird die Anrichtplatte darauf gedeckt, die Sulzform verkehrt darauf umgeſtürzt und mit Laub oder Blumen geziert zur Tafel gegeben.

Junge Hühner werden auf gleiche Weiſe geſulzt, die Sulz aber gleich auf der Platte über ſie hergegoſſen.

Anmerkung. Zur Winterszeit müſſen alle Sulzen in warmen Zimmern eingegoſſen, und dann erſt an einen kühlen Ort zum Beſtehen geſtellt werden.

23. Geſulztes rothes Wildpret.

Das ſchwarze Wildpret eſſen Manche nicht gerne, und ziehen wegen der leichtern Verdaulichkeit Rothwildpret vor. Auch übrig gebliebene Stücke ſolchen Wildprets können hübſch geſulzt werden. Friſches Rothwildpret zum Sulzen ſoll entweder von der Keule (dem Schlegel) oder vom Ziemer genommen werden; doch kann man auch den bey den Braten ausgebeinten fachirten Rehbug hiezu benützen. Das Wildpret wird mit halb Wein halb Eſſig, mit Esdragon, Thimian, Baſilikum, 2—3 Lorbeerblätter, Citronen- und Zwiebelplatten, welch letztere mit

Nelken beſteckt ſind, gebeitzt und täglich in der Beitz gewendet. Hat es nach dem Verhältniß der Grösse des Stückes 3—6 Tage in der Beitze gelegen, dann wird es abgehäutelt, recht tief in das Fleiſch geſpickt, geſalzen, mit grob geſtoſſenen Nelken und Pfeffer beſtreut, hierauf mit heiſſer Butter übergoſſen, die Beitze mit etwas Salz und guter Fleiſchbrühe gemiſcht in die Bratpfanne geſchüttet, das Wildpret hinein gelegt und in einer Röhre anfänglich zugedeckt gebraten; ſpäter muß es aufgedeckt und auf den Holzroſt gelegt werden, damit es ſich nicht anhänge. Mit der Bratenſoos oft übergoſſen, muß es durchaus ſchön ausgebraten werden, daß es ſaftig bleibt. Nach dem Braten und während dem Erkalten des Wildprets kocht man folgende Sulz: Man zerhackt 6—8 rein und heiß gewaſchene Kälberfüſſe nebſt 2—3 Pfund Rindfleiſch, an welchem gute Knochen ſich befinden, wozu vorzüglich vom Rindskopf, weil ſich dieſes gerne ſulzt, ſehr brauchbar iſt, dann werden 3 groſſe mit Nelken beſteckte Zwiebel, welche man in der Mitte kreuzweiß ein aber nicht durchſchneidet, 1 oder 2 Zelleri, Peterlingwurzeln, Paſtinat, gelbe Rüben, 20—24 Pfefferkörner und ein Strauß von Thimian, Baſilikum und Esdragon dazu in ein Geſchirr gelegt. Ueber dieſe Einlagen werden 3 Maas kaltes Waſſer, 1½ Maas rother oder weiſſer Wein und ein halb Maas Weineſſig gegoſſen, und zuſammen auf Kohlen langſam unter fleiſſigem Abſchäumen geſotten. Sobald es keinen Schaum

mehr wirft, werden ein halb Quint ganze Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, einige weiſſe Pfefferkörner, nebſt von den Kernen befreyten Scheiben einer ganzen recht gelben, aber ja nicht bittern Citrone dazu gethan. So muß die Sulz fortkochen bis ſie beym oft ſchon angegebenen Probiren auf einem Porzellan- oder Zinnteller ſogleich geſteht. Geſchieht dieſes, dann wird die Sulz durch ein Suppenſieb in einen reinen Tiegel gegoſſen, das Fett rein abgeſchöpft und die Fettaugen mit Fließpapier abgenommen. Nach dieſem träufelt man den Saft von einer Citrone, oder wenn man mehr Säure liebt, ein halbes Gläschen Bertrameſſig daran, ſchlägt 3 Eyerklar zu Schnee, ſchüttet ihn über die Sulz und läßt ſie zugedeckt damit langſam kochen, oder man läßt 3 ganze Eyer ſammt den Schalen langſam darin aufſieden. Hierauf wird eine Serviette zwiſchen 4 Stuhlfüſſen ausgeſpannt, unter dieſe die Sulzſchale oder Form geſtellt und die Sulz langſam durchgegoſſen. Hat man ein ganzes Stück Wildpret z. B. den Bug, ſo kann man in eine ſchöne ovale Schüſſel erſt etwas Sulz gieſſen, dann wann der erſte Einguß feſt geſulzt hat, das Fleiſch darauf legen und abermals Sulz darüber gieſſen bis das Geſchirr voll iſt. Iſt die Sulz feſt, dann läßt man, wie ſchon gezeigt, durch das Einſtoſſen des Geſchirrs in heiſſes Waſſer oder durch Herumlegen eines naſſen heiſſes Tuches die Sulz ab und ſtürzt ſie um. Dann wird ſie mit Blumen und Laub geziert auf die Tafel geſtellt,

und beym Tranſchiren, weil der farchirte Bug kein Bein hat in ſchöne Platten geſchnitten. Gewöhnlich ſchneidet man vom Schlegel oder Ziemer in ſchöne Hand breite und Hand lange Stücke, legt ſie in eine Sulzſchale, belegt die Fleiſchſtücke mit ausgezackten Citronenſcheiben und grünen Lorbeerblättern, und gießt die Sulz, wenn ſie klar iſt, durch die Serviette darüber. Wäre die Sulz beym erſten Durchgieſſen nicht hell, ſo muß ſie 2—3 mal, jedesmal durch eine friſche Serviette, und zwar im Winter in einem warmen Zimmer, durchgegoſſen werden. Wie alle Sulzen, muß auch dieſe zum Beſtehen an einen reinen, recht kühlen Ort möglichſt eben geſtellt werden, damit die Sulz nicht uneben geſteht.

24. Geſulzter Kalbsſchlegel.

Der Kalbsſchlegel muß auf jeder Seite ſtark geklopft werden, damit das Schloßbein und das ſtarke Rohrbein deſto leichter ausgelöst werden kann. Das Auslöſen der Knochen muß wo möglich nur mit einem Einſchnitt geſchehen, ſonſt wird das Fleiſch zerfetzt. Auſſen wird der Schlegel ſchön abgehäutelt und ihm durch das Zuſammenbinden mit einem ſtarken Faden eine hübſche, gefällige Form wieder gegeben. Nach dieſem werden die Knochen mit 4 rein geputzten Kälberfüſſen nebſt ein Pfund ausgewaſchene Rindskopfsknochen in kleine Stücke zerhackt und das Zerhackte in einen Tiegel mit 2 Maas friſchem Waſſer, 2 Maas Wein und

ein Maas guten Weineſſig gethan. Mit dieſer Flüſſigkeit werden alle Sorten grob geſtoſſenes Gewürz, als Nelken, Pfeffer, Kardemomen, Kubeben, oder nur 15—18 Nelken, 20—24 Pfefferkörner und ein Bund getrockneter oder friſcher Kräuter, als Esdragon, Thimian, Baſilikum und ein wenig Majoran, 2—3 Lorbeerblätter, 3—4 ungeſchälte Zwiebel zum Klarmachen der Sulz und eine ſchöne gelbe, in Platten geſchnittene, von allen Kernen befreyte Citrone, vermengt und alles ſammt dem Schlegel unter beſtändigem Abſchäumen ſo lange aber langſam geſotten, bis der Schlegel weich iſt. Dann nimmt man dieſen aus der Brühe legt ihn bey Seite und deckt ihn zu, damit er weiß bleibe, die Sulz aber wird durch ein Suppenſieb in ein anderes reines Geſchirr gegoſſen, das Fett auf mehr erwähnte Weiſe rein abgenommen und die Sulz wieder auf die Glut geſtellt. Inzwiſchen müſſen 6 Eyerklar zu Schnee geſchlagen und zugedeckt langſam mitgeſotten werden, daß ſich die Sulz klärt; dieſes geſchieht auch, wenn man 4 ganze Eyer darin ſiedet. Iſt die Sulz rein und klar, ſo wird ſie wie immer durch eine reine, an 4 Stuhlfüſſen gebundene Serviette, unter welche die ovale Sulzſchale geſtellt wird, durchgegoſſen. Iſt in dieſem Geſchirr die Sulz Hand hoch und feſt geſulzt, dann wird ſie mit Citronenſcheiben, Lorbeerblättern und fein geſchnittenen Schinken-Platten zur Verzierung belegt, und auf dieſe

der Schlegel gebracht, über welchen die übrige Sulz gegoſſen wird. Iſt dieſe feſt beſtanden und durchaus geſulzt, ſo wird das Sulzgeſchirr in heiſſes Waſſer geſtoſſen, oben am Rand mit dem Finger abgelöst, auf eine ovale Schale geſtürzt, mit Blumen oder Laub garnirt und zu Tiſche gegeben. Beym Vorlegen ſchneidet man ſie in ſchöne Platten. Wer die Sulz ſauer wünſcht, kann nach dem erſten Durchgieſſen den Saft von einer Citrone durch einen Seiher daran drücken oder ein halbes Wein-Gläschen voll Bertrameſſig dazu gieſſen. Roth kann die Sulz mit ein wenig vorher abgeſottenen Tourneſol, der nach dem erſten Durchguſſe daran gegoſſen wird, gefärbt werden. Zu einem halben Schlegel nimmt man nur die Hälfte von den angezeigten Zuthaten, ſchneidet den Schlegel, wenn er kalt iſt, in ſchöne Platten, legt ſie geziert mit grünen Lorbeerblättern und ausgezackten Citronenſcheiben in die Sulzſchale, gießt die Sulz durch ein Filtrirtuch (Beuteltuch) darüber und gibt ſie ohne umzuſtürzen in der Schale zu Tiſche. Bey kleinen Portionen kann man eine Sulz in mehrern Farben darſtellen, als roth, gelb, braun u. ſ. w., die Sulz ausſtechen, das Fleiſch ſchneiden, Gurken, Schinken oder ſchöne rothe Scheiben von geräucherten Würſten, in Schattirungen legen und ſo eine kalte Schale bilden, Bricken oder Anguilotti dazu thun, und Himbeereſſig und Oel mit aufſetzen.

25. Aepfel-Gelée.

Borsdorfer-Aepfel, auch ſogenannte Roſenthaler, oder Zwiebeläpfel, oder auch gute Brätlinge, (Semmeläpfel) werden geſchält, bis auf das Kernhaus auf dem Reibeiſen gerieben und das Geriebene durch eine reine Serviette gepreßt. So viel halbe Maas Saft als man bekommt, ſo viel halbe Pfund Zucker läßt man angezeigter Weiſe zum Flug kochen, thut dann den Saft, nebſt fein gewiegten oder am Reibeiſen abgeriebenen Citronenſchalen dazu und läßt alles ſo lange kochen, bis es bey der Probe geſteht. Dann wird das Gelée in ein warm gemachtes Geſchirr eingegoſſen und recht dick eingekocht, wornach es in Gläſer oder Schachteln gegoſſen, lange aufbewahrt werden kann. Beym Huſten bewähren ſich kleine Stückchen von dieſem Aepfel-Gelée als äuſſerſt auflöſend.

26. Vanille-Crême als Dejéuner.

Sollen 8 obere Kaffeetaſſen mit Vanille-Crême gefüllt werden, ſo nimm eine Maas guten, ſüſſen Rahm, laſſe mit dieſem eine ganze Vanilleſchote (deren Gröſſe ſich, je nachdem man den Vanillegeſchmack mehr oder weniger liebt, richten muß, etwa von 12 — 15 Gran) und 5 Loth Zucker ſieden, nachher wieder abkühlen; während dem ſprudle 8 Eyerdotter von recht friſchen Eyern mit einer halben obern Kaf-

feetaſſe voll guter Milch oder Rahm recht ab, und gieſſe an dieſes den abgekühlten Rahm. Nach dieſem gießt man durch ein reines Zucker-Haarſieb in die 8 Taſſen das Obige, jedoch darf keine Taſſe ganz voll werden. Die gefüllten Taſſen ſtelle dann in ein flaches Kaſſerol oder in eine Bratpfanne mit ſiedendem Waſſer, doch darf es nicht zu viel Waſſer ſeyn, damit es im Sieden nicht in die Taſſen laufe. Das Geſchirr deckt man mit einem Kohlendeckel zu, und läßt den Vanille-Crême langſam ſieden. Iſt der Crême nun feſt geworden, ſo werden die Taſſen aus dem Kaſſerol genommen und in eine geheitzte Bratröhre geſtellt, damit ſie bis zum Auftragen heiß bleiben. Sie dürfen auch wohl in dem Kaſſerol ſtehen bleiben, nur muß dieſes ſodann von dem Feuer weggeſtellt werden, und nur mit dem Kohlendeckel bedeckt bleiben. Die eingegoſſenen Taſſen werden erſt abgewiſcht, dann auf die Untertaſſen geſtellt und ſogleich aufgetragen. In Ermanglung der Vanille, oder wer dieſes Gewürz nicht liebt, kann ſtatt dieſer am Zucker abgeriebene Pomeranzen- oder Citronenſchalen mit dem Rahm ſieden.

27. Piſtazien-Crême.

Zwey Loth Piſtazien werden abgebrüht, abgezogen, und wo möglichſt fein geſtoſſen. Nach dieſem wird eine halbe Maas guter Rahm mit ganzer Vanille und Zucker oder mit Zimmt und Citronenſchalen und Zucker geſotten, mit welchem die Piſtazien auf ſchwachen Kohlen ange-

rührt werden. Sodann muß man 2 Eyerdotter mit einem Kaffeelöffel voll Milch recht verrühren und zuletzt den Rahm dazu rühren, die Vanille oder der Zimmt wird herausgenommen und alles Uebrige zuſammen durch ein Tuch zum Beſtehen in eine Schale gegoſſen. Man kann auch den Piſtazien-Crême glaſiren, wenn man Eyerklar zum Schnee ſchlägt, mit 4 Loth Zucker bis zum Dickwerden verrührt, dann einige Tropfen Orangeblüthe-Waſſer darunter thut, das Verrührte auf dem Crême herumſtreicht und mit einem Deckel voll glühenden Kohlen glaſirt.

28. Erdbeer-Crême.

Ein Loth Hauſenblaſe wird auf die oft beſchriebene Weiſe hergerichtet. Nach dieſem muß eine Maas rother Wein mit Zucker und viel ganzem Zimmt ſammt der aufgeweichten Hauſenblaſe, ſo lange bis er zur Hälfte eingeſotten iſt, ſieden, dann wird er vom Feuer geſtellt, eine halbe Maas recht reifer Erdbeere zerdrückt, das Zerdrückte durch ein reines Tuch in eine Schale gewunden, und an dieſen Saft durch ein anderes reines Tuch der laugewordene Wein gegoſſen, darauf in den Keller geſtellt, und wenn es recht geſtanden iſt, zu Tiſche gebracht. Man kann dieſen Crême auch mit Milch machen, allein für den Magen iſt der Wein-Erdbeer-Crême beſſer und hat ein ſchöneres Anſehen.

29. Hohlbeer-Schnee.

Drey gehäufte Löffel vollkommen reifer Hohlbeere (Himbeere), werden mit 3 Löffel voll geſiebten Zucker ganz verrührt, 6 Eyerklar zu dickem trocknem Schnee geſchlagen, und iſt der Zucker mit den Hohlbeeren dick gerührt, mit ein wenig am Zucker abgeriebenen Citrone dazu gemiſcht. Bevor dieſes geſchieht, werden 6 bis 8 Mandeln abgezogen, nach der Länge recht fein geſchnitten und mit 5 Loth geſiebtem Zucker in einem meſſingenen Pfännchen, ſo lange, bis ſie gelb und klebrig ſind, aber nicht länger, geröſtet. Von dieſen Mandeln ſtreut man in die Sulzſchale, legt den Schaum ſo auf, daß er wie ein Berg iſt, ſtreut wieder Mandeln auf, und gibt den Hohlbeerſchneeberg zu Tiſche. Es darf die Citrone an viel Zucker abgerieben ſeyn, denn die Menge des Zuckers erhält die Steife vom Schnee. Wenn der Citronen-Zucker vorher getrocknet, und dann geſtoſſen und geſiebt wird, iſt es beſſer, auch darf er, gleich den Hohlbeeren, angerührt werden.

Torten und Backwerke.

Nöthige Vorkenntniſſe zur Bereitung der Torten und des Backwerkes.

Zu Verfertigung der Torten und des feinen Backwerks müſſen die Beſtandtheile, aus welchen ſie zuſammengeſetzt werden, ſtets von der beſtmöglichſten Güte ſeyn, die Citronen dürfen nicht halbreif, und noch grün ſeyn, weil ſie dann ſtatt ſauer, bitter ſchmecken, und hat man Citronenſaft nöthig, ſo wähle man die ſchwerſten Limonien mit einer glänzenden glatten citrongelben Schale aus.

Je feiner der Zucker iſt, deſto leichter und beſſer werden die Torten, beym Stoſſen des Zuckers muß man vorſichtig zu Werke gehen, daß an dem Gewichte des abgewogenen Zuckers nichts verloren gehe. Nach dem Sieben des Zuckers müſſen die im Sieb gebliebenen gröbern Theile abermal in den Mörſel gethan, und mit dem Stöſſel recht klar gerieben werden, beſonders wo fein geſiebter Zucker zu nehmen vorgeſchrieben iſt.

Die im Winter gebrauchten Eyer, ſchlage die Köchin vor dem Hineinthun zum Uebrigen,

einzeln, vorher, in eine untere Kaffeetaſſe, um ſich zu überzeugen, ob es gut und brauchbar iſt. Das weiſſe Vögele am Dotter muß mit einem Kaffeelöffel ſorgfältig weggenommen werden, ehe das Ey den übrigen Zuthaten beygefügt wird; friſche Eyer geben immer beſſer aus als die alten, in der Einleitung ſind einige Vorſchriftsregeln beym Einkaufen der Eyer angegeben. Die mit ganz friſchen Eyern zubereiteten Speiſen ſind auch der Geſundheit zuträglicher.

Auch die Mandeln zu den Torten und Backwerken müſſen immer friſch ſeyn, die nach dem Abſude röthlich gewordene ſind ſchlecht und unbrauchbar; Mandeln, die zum Gebrauch in der Küche beſtimmt, müſſen voll, rund, nicht von Würmern angefreſſen, nicht abgeſtoſſen ſeyn, auch hat man ſie nach dem Abziehen der Haut ſogleich in kaltes Waſſer zu legen, damit ſie weiß werden und jeder Beygeruch an ihnen verſchwinde. Die Tortenform darf nie ganz mit dem Tortenteig angefüllt werden, weil jede Torte im Backen aufſteigt, mithin leicht überlaufen könnte; eine kleine Meſſerſpitze voll gereinigte Pottaſche dem Gerührten beyzufügen, iſt ganz unſchädlich, es macht die Torte leicht, anſehnlicher, und iſt auch bey Zuckerwerk, wie kleine Bisgoten, Bisquit in Papier anwendbar, und bey Lebkuchen beſonders nothwendig.

Das Rühren bey der Torte iſt die Hauptſache, zum ſchnellen und anhaltenden Rühren iſt es immer beſſer, wenn zwey Perſonen miteinan-

der abwechſeln, jedoch muß jede nach derſelben Seite rühren, ſonſt mißlingt die Torte. Ob dieſes mit einem reinen groſſen Kochlöffel, oder mit einem eigenen dazu beſtimmten Rührbeſen geſchieht, iſt ganz gleich, auf eine groſſe reine feſte Schüſſel und ſchnelles anhaltendes Rühren kommt hier das Meiſte an. Ebenſo iſt es ein Haupterfoderniß, daß die Torte, ſo wie ſie eingefüllt iſt, gleich in Ofen oder in die Backröhre kommt, ſonſt ſetzt ſich der Teig, und geht ſelbſt mit Pottaſche nicht mehr ſchön auf. Das Backen der Torte iſt ebenfalls ein Gegenſtand der Hauptſorgfalt für eine Köchin. Es darf die Torte nie in einen heiſſen Backofen oder Backbratröhre geſtellt werden, ſonſt würde ſie überlaufen, und von auſſen backen, innen aber teigigt und ungebacken bleiben. Wer die Torte ſelbſt backen will, probire erſt die Röhre dadurch, daß man Waſſer an die Thüre der Röhre ſpritzt, ziſcht das Waſſer, dann ſtelle einen Hand hohen Dreyfuß hinein, und auf dieſen die Torte, damit ſie oben mehr Hitze als unten hat, und nicht anbrennen kann, ziehe aber alles Feuer weg, und laſſe nur Kohlen unter der Röhre ausgebreitet liegen. Die Thüre der Röhre darf nur einmal im Verlauf einer halben Stunde aufgemacht und die Torten dergeſtalt gedrehet werden, daß der vordere Theil hinten hinkommt, ſonſt backt die Torte nicht gleich, ſchnell muß das Thürchen wieder zugemacht werden, weil ſonſt die Torte zuſammen fällt, und ſchwerer und ſpeckig wird. Nach Verfluß von einer halben Stunde

(eine Pfund-Torte braucht länger als eine kleinere) ſpitze ein Schwefelholz zu, von welchem der Schwefel vorher weggebrochen iſt, ſtich in die Torte, hängt ſich etwas an, ſo braucht die Torte noch ein wenig Zeit zum Ausbacken, bleibt das Hölzchen rein, dann iſt die Torte fertig; ſogleich muß nun ein Teller, der mit ſchön ausgeſchnittenem Papier belegt iſt, über die Form gedeckt und dieſe ſchnell geſtürzt, und erſt, wenn ſie erkaltet iſt, mit Eis belegt werden. Eine gefüllte Torte von Butterteig oder eine Gittertorte darf nie geſtürzt werden, dazu iſt ein Backblech, worauf man den Reif-Rand ſtellt, am beſten, welche man nach Belieben weiter oder enger machen kann. Dieſen Rand macht man von der gebackenen Torte auf, ſchiebt das reine Tortenblech darunter und nimmt ſo die Torte ab. Hat man keinen Tortenreif oder Rand, ſo iſt das Herabheben zwar mühſamer, doch gelingt es aber durch das vorſichtige Hinunterrücken des Blechs unter die Torte dieſelbe ſchön ganz vom Blech abzuheben. Alle feinen Backwerke müſſen in erwärmten Zimmern und an trocknen Orten bis zum Gebrauche ſtehen bleiben; die Torte muß nach dem Auflegen des Eiſes in eine warme nicht heiſſe Röhre oder Backofen, oder eben auf einen Ofen geſtellt, oder über Nacht getrocknet werden.

Zuckerbröſeln-Teig.

Dieſer Tortenteig kommt in der Farbe und Geſchmack dem Mandelteig ſehr nahe, ſeine

Zubereitung iſt zudem wohlfeiler und weniger mühſam, dabey iſt er geſünder als der Butterteig, und wie dieſer zu Tortenboden und Gittern, zu Blumen, Sternen und Kränzen zu gebrauchen. Ein halbes Pfund recht gute friſche Butter wird klein geſchnitzelt, hierauf werden 14 Loth geſtoſſenen Zucker, der nicht fein geſiebt werden darf, die Schale von einer am Reibeiſen abgeriebenen oder abgeſchälten fein gewiegten Citrone, ein halb Pfund Mehl und 3 Eyerdotter angemacht, und auf dem Nudelbrett mit etwas Mehl feſt zuſammen geknetet, bis man ihn auswargeln kann. Hiebey muß aber das Wargelholz immer im Mehl umgekehrt werden, dann formirt man ihn zum beliebigen Backwerk, backt alles davon langſam und mit Eyer überſtrichen, oder bildet Blumen und Sterne auf einem mit Butter geſchmierten Blech gebacken.

Mandelteig zu Torten, Figuren, Blumen und dergleichen.

Ein halbes Pfund Mandeln wird wie immer nur ſo lange als ein hartes Ey geſotten, abgezogen und ſogleich in kaltes Waſſer gelegt, dann werden ſie fein geſtoſſen, und beym Stoſſen mit Roſen- oder Pomeranzenblüthen-Waſſer, in deſſen Ermanglung aber mit zerklopften Eyergelb angefeuchtet, und oft mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel in dem meſſingenen Mörſel umgewendet, beym Anfeuchten dürfen ſie aber ja nicht, beſonders wenn es mit dem Ro-

ſen= und Pomeranzenblüthen=Waſſer geſchieht, zu naß gehalten werden. Zu dieſen Mandeln kommt 3 Vierling vom ſchönſten Mehl, ein halbes Pfund geſiebten Zucker, ein halb Pfund beſter Butter fein geſchnitzelt, und die Schale von einer am Reibeiſen abgeriebenen Citrone nebſt ein Paar Tropfen Citronenſaft. Alles dieſes wird mit 2 kleinen verklopften Eyern, von welchen der Hahnentritt oder weiſſe Wolke am Ey weggethan ſeyn muß, und mit 2 Eyerdotter recht untereinander gemacht und gewirgt, wozu man anfänglich etwas von dem Mehl zurückbehalten muß. Dann wird der Teig ausgewargelt und ſo Finger dick immer der Boden zur Torte auf ein mit Butter geſchmiertes mit Semmelbröſeln überſtreutes Blech gelegt, die Hälfte des Teiges legt man bey Seite zum Gitter, oder um daraus einen Deckel mit ausgeſtochenen Sternen oder Blumen zu verfertigen. Das Gitter oder die Blumen und Stern=Zierathen werden vor dem Backen mit Eyer beſtrichen. Die Torte wird dann recht langſam gebacken, die Fülle aber darf ja nie zu nahe den Rand berühren, der Rand aber muß gut befeſtiget ſeyn, damit nichts herauslaufe. Dieſer Mandelteig kann auch zu Blumen, Kränzen und Figuren verwendet werden, und wem er nicht gelb genug iſt, der kann ein wenig geſtoſſenen Safran dazu ſtreuen, oder zur Veränderung einen Theil abgezogene Piſtazien mit 3 Theil Mandeln, beſonders wenn man Sterne oder Blumen davon macht, ſtoſſen. Dieſes

Mandelgebäck wird entweder mit Eis von beliebiger Farbe geziert, oder heiß, dick mit Zucker beſtreut, welches mit einem in Eyerklar gedauchten Pinſel überfahren, das Gebackene dann aber ſogleich wieder in Backofen oder in eine Röhre zum Trocknen geſtellt wird.

Anmerkung. Beym Auswargeln dieſes Teiges muß das Wargelholz immer vorher mit ein wenig Mehl, damit ſich der Teig nicht anhängt, überfahren werden.

Verſchiedenes Eis die Torten und Backwerke zu zieren.

Eine Hauptzierde der Torten und des feinen Backwerks iſt das ſogenannte Eis, welches in mancherley Farben hergeſtellt werden kann. Wer die ganze Oberfläche der Torte mit Eis zu überziehen zu koſtſpielig findet, kann ſie nur mit Eistropfen zieren, oder auf die Torte ein Gitter machen, oder ſie mit Laub oder Blumen von Eis, welches in eine Spritze gefüllt und aufgetragen wird, verſchönern. Auch kann man dieſe Zierathen von Eis mit einem in dasſelbe gedauchten Pinſel auftragen. Man legt auch oben auf glatte Torten ein viereckigtes oder rundes Stück feines weiſſes Papier, in welches regelmäſſige Vierecke ausgeſchnitten ſind. Die von Papier gedeckte Torte bleibt dunkel, und die ausgeſchnittene, ausgefüllte Caros bilden weiſſe, oder nachdem man die Farbe dazu will, farbige Quadrate; ſo daß die Oberfläche der Torte wie ein Damenbrett ausſieht. Man kann auch zuerſt weiſſes oder braunes Eis auf die

Torte bringen, und dieſes wieder mit anderem farbigen Eis ausſchmücken, dergleichen bunte Zierathen ſind beſonders da, wo es an eingemachten Früchten fehlt, nothwendig, allein auch dieſe nehmen ſich zwiſchen dem Eis recht ſchön aus. Man kann die Torte aber auch auf der umgekehrten Seite, welche ohnehin beym Umſtürzen obenauf kommt, mit Eis zieren, weil ſie meiſt ebner iſt, und die glatte Seite ohnehin das Eis nicht ſogern annimmt. In jedem Fall muß aber die ſchlechtere Seite immer mit Eis überzogen werden. Namenszüge und Vivats müſſen eben ſo mit Eis aufgetragen werden. Die beeiste Torte wird in der Bratröhre oder im Backofen auf 2 Bleche geſtellt und ſo getrocknet.

Weiſſes Eis.

Erſt wird das Weiſſe von einem groſſen Ey zu dickem Schaum geſchlagen, etwas Saft von einer halben Citrone durch einen Seiher daran, 8 Loth feinen und feingeſiebten Zucker, alles noch eine gute Viertelſtunde zuſammen gerührt, erſt wenn es recht ſchneeweiß iſt, wird es mit einem Meſſer recht glatt darüber geſtrichen, oder dieſes Eis auf die Torte Meſſerrücken dick aufgetragen in Zierathen.

Chocolade-Eis.

Die ſchwarzbraune Farbe dieſes Eiſes empfiehlt es auf Bisquittorten oder über Anis oder Jägerſchnitten, zu Zuckerhaſen oder auch zu

Chocolade, auf welches Backwerk es Meſſerrücken dick aufgeſtrichen werden muß. Die Bereitungsart iſt folgende: Reibe 4 Loth feine Chocolade, und ſollte er nicht ſtark genug gewürzt ſeyn, ſo miſche 4 Loth geſtoſſenen und geſiebten Zucker, etwas fein geſtoſſene Vanille, und ſoll die Farbe recht dunkelbraun werden, ein halb Loth fein geſtoſſene Nägeln oder Zimmt dazu. Nach Herrichtung obiger Beſtandtheile wird ein groſſes oder zwey kleine Eyweiß zu Schnee geſchlagen, alles zuſammen eine kleine halbe Stunde gerührt, das obenbenannte Gebäck oder über Makronen und Bisquit in Schinkenform aufgeſtrichen.

Gelbes Eis.

Das gelbe Eis wird am wohlſchmeckendſten, wenn der Zucker an eine ſchöne hochgelbe Pomeranze abgerieben, getrocknet, geſtoſſen und geſiebt wird, iſt es ein Vierling Pomeranzen-Zucker, ſo wird ein recht kleines Eyweiß oder die Hälfte eines groſſen Eyerklares zum Schnee geſchlagen und der Zucker damit gerührt, der Saft von der halben Pomeranze durch einen Seiher daran gedrückt, und ſo eine gute halbe Stunde lang gerührt. Sollte das Eis nicht gelb genug ſeyn, und es höher gelb werden, ſo drücke man den Saft der halben Pomeranze eine halbe Stunde vor dem Anrühren über ein wenig aber ganz feinen Safran, ſtelle es in gelinde Wärme, in welcher es ſchön gelb wird; dieſer Saft wird durch ein feines Tüchlein an

den Zucker gegoſſen. Hat es Eile, ſo wird ein kleiner Meſſerſpitz voll geſtoſſenen Safran unter den Zucker gemiſcht. Wer das Eis lieber wohlſchmeckend als die Schönheit will, der reibe die Pomeranzen, an einem feinen Reibeiſen anſtatt am Zucker ab, das Eis wird dadurch weniger glatt aber kräftiger und wohlſchmeckender.

Citronen-Eis auch mit Arrak.

Dieſes hat eine hellere gelbe Farbe, wird aber eben ſo gemacht, und iſt ſchön und gut, um groſſe Zeltchen davon auf die Torten aufzutragen. Statt Citronenſaft kann Arrak dazu genommen werden, es wird dann das Citroneneis angenehmer in Geſchmack, beſonders zu Bröſeln- oder Zwibacktorten.

Blaues Eis.

Dieſes Eis wird mit Violenſaft oder mit Kornblumenſaft, oder mit Lakmus, den man aber 2 — 3 Stunden vorher in Waſſer weichen muß, zubereitet.

Rothes Eis.

Entſteht durch den in den Haushaltungs-Sachen angezeigten Erbſigſaft, oder Hohlbeer-Saft, welcher noch angenehmer ſchmeckt, und Zucker nebſt einem halben Eyerklar. An jedes Eis, zu welchem etwas Saftiges und Wäſſeriges zum Färben kommt, darf man nur zum Vierling ein halbes Eyerklar nehmen. Am dunkelſten roth wird dieſes, wenn man von dem,

oft bey den Sulzen genannten Tourneſol, ſpaniſchen Flor, in rothen Wein ſiedet und von dieſer Farbe nimmt.

Zimmt-Eis.

Iſt über Mandeltorten, Chocolade- und Brodtorten, Zuckerbröſeltorten oder kleines Konfekt ſehr hübſch und wohlſchmeckend. Hiezu wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 2 Loth Zimmt fein geſtoſſen, durchgeſiebt, und mit 2 Löffel voll beſten Wein, als Malaga, ſo lange gerührt, bis es dick iſt. Es glänzt, wenn es gut getrocknet iſt, ſchmeckt gut und kann auch mit Eyerklar zu Schnee geſchlagen werden.

Grünes Eis.

Soll grünes Eis wie z. B. zu Hobelſpänen als Mandeleis zubereitet werden, ſo muß man die Mandeln ſchön fein mit dem nachbeſchriebenen Spinattoppen ſtoſſen, oder nachher den Zucker und Mandeln mit dem grünen Pulver rühren, und nach der zu den Hobelſpänen oder Bandſtreifen mitgetheilten Art ordnen, angerichtet werden. Wünſcht man hingegen grünes Torteneis ohne Mandeln, ſo wird ein Vierling Zucker mit dem Spinattoppen vermiſcht und mit Eyerklar gerührt.

Spinat-Eis.

Drey bis vier Handvoll Spinat wird von den Stielen abgezupft, dann gewaſchen und

tüchtig in einem meſſingenen Mörſel geſtoſſen. Das Geſtoſſene muß recht feſt durch ein naſſes Tuch in ein meſſingenes Pfännchen gewunden und ausgepreßt werden. Dazu kommt ein halber Eßlöffel voll Zucker, mit welchem es zuſammen ſieden muß, bis ſich der feſtere Spinattheil zu Boden ſetzen will. Iſt dieſes geſchehen, dann wird alles wieder durch ein reines Tuch gewunden, und das, was im Tuch bleibt, wird herausgeſchabt und zum Gebrauch verwahrt.

Spinat=Pulver zur Aufbewahrung als grüne Farbe für jedes Backwerk.

Der Spinat wird hiezu geklaubt, die Stiele von den Blättern gebrochen, die Blätter gewaſchen, und dann im Mörſer zu Brey geſtoſſen. Dieſer Brey wird durch ein reines Tuch gepreßt und gewunden, in einem kupfernen oder meſſingenen Geſchirr wird Waſſer und Salz ſiedend gemacht, dann der grüne Saft langſam darein gegoſſen, und ſo läßt man es kochen, bis es gerinnt; dann ſchöpft man mit einem Schaum-Löffel das Grüne in ein Suppenſieb, und von dieſem auf einen reinen Stein, oder ein recht glattes Brett, auf welchem es trocknen muß. Das Getrocknete wird zu Pulver geſtoſſen, und in ein Glas oder Porzellangefäß zugebunden, und an einem trocknen Orte aufbewahrt. Man kann damit alles Backwerck grün färben.

1. Pomeranzen=Torte.

Es wird ein halbes Pfund zerhackter, gewiegter Butterteig, wie dieſer unter der nämlichen Benennung beſchrieben worden, oder ein halbes Pfund von dem Zuckerbröſelteig, oder den bereits angezeigten Mandelteig gemacht, und auf ein geſchmiertes mit Semmelbröſeln beſtreutes Blech, weil dadurch die Torte leichter vom Blech geht, hergerichtet. Iſt nun von dem Teig die gröſſere Hälfte zum letztenmal in der Dicke eines kleinen Fingers ausgewargelt, ſo wird dieſer recht ſchön gleich auf das Blech gelegt, das übrige des Teiges mit einer Schüſſel zugedeckt, und zu dem Deckel oder Gitter, oder zu einem Rand am Backwerk und Torten aufbewahrt, und folgende Fülle eingelegt. Von 3 ſüſſen Pomeranzen wird die gelbe Schale ganz dünne abgeſchält, die eine Hälfte davon nach der Querre, die andere Hälfte mit 4 Loth vom beſten Citronat recht fein gewiegt, und dieſes alles zugedeckt, damit es nicht ausbricht, zurückgeſtellt. Nach dieſem muß die weiſſe Haut der Pomeranzen rein abgeſchält werden, die Pomeranzen von allem Weiſſen gereinigt ſeyn, und eine davon in Würfel, Scheiben oder Schnitze zerſchnitten, von welcher die Kerne gethan werden. Hierauf werden 4 Loth feiner Zucker, da die Pomeranzen ohnehin ſüß ſind, mit einem Weingläschen voll friſchem, oder mit Roſenwaſſer in einer meſſingenen Pfanne geläu-

tert, bis er anfängt ſich zu ſpinnen, zu ziehen und zu kleben, in dieſen werden die Pomeranzenſchnitze und Scheiben oder Würfel nebſt allem Saft und den länglicht geſchnittenen Schalenſchälfe in die Pfanne gelegt, in welcher es einmal mit einem ſilbernen Löffel umgewendet ein wenig kochen muß. Sodann wird das Gekochte mit einem Löffel auf einen Teller herausgeſchöpft, auf welchem es aufgedeckt erkalten muß. Mit den gewiegten Pomeranzen und Citronat wird der Boden des Teigs beſtreut, doch ſo, daß etwas übrig bleibt. Auf dieſes werden die gekochten kalten Pomeranzen mit Allem auf das Eingeſtreute gebracht, und oben herum von dem zurückgelegten Teig ein ſchöner Rand gemacht, und vom übrigen Teig länglich runde Strizel zum Gitter gelegt, oder man ſticht in dem Teig, was ſchöner läßt, Sterne und Blumen aus, das übrig gelaſſene vom Gewiegten wird auf die Pomeranzen geſäet und über dieſe wird ein niedliches Teiggitter, oder die ausgeſtochenen Zierathen ſo aneinander gelegt, daß wenig von dem Gefüllſel hervorſieht. Dieſes Gitter oder die Zierathen überſtreiche mit verklopften Eyern, backe die Torte ſchön gelb, und nach dem Backen verfertige ein ſchönes gelbes Eis mit abgeriebenen Zucker an eine Pomeranze, wie dieſes bey dem Eis gelehrt worden, ſtreue es naß noch mit gewiegten Piſtazien und ziere die Torte, welche ſchön und delikat iſt. Wer mehr Fülle liebt, kann die Pomeranze, deren Schale man zum Eis braucht, mitkochen,

muß aber dann ein gutes Loth Zucker mehr nehmen.

2. Schwarze, gefüllte Brod-Torte.

Brühe oder ſiede ein halbes Pfund Mandeln bis ſie ſich gerne abziehen laſſen, dann ſtoſſe ſie mit einem verklopften Eis recht fein, daß ſie nicht ölig werden. Iſt das geſchehen, dann thue ein halbes Pfund geriebenen, fein geſiebten, feinen Zucker, ferner ein halb Loth fein geſtoſſenen Zimmt, eben ſo viel Nägeln, die Schale von einer groſſen Citrone, die am Reibeiſen leicht abgerieben werden muß, ſo wie die Schale von einer friſchen Pomeranze dazu. Verklopfe nun in einem Topf 8 ganze Eyer und 8 Dotter recht ſtark, gieſſe das Verklopfte daran und rühre dieſes eine Stunde recht ſtark, immer nach einer Seite. Am vorigen Tag ſchon müſſen 4 Loth ſchwarze Brodrinde auf einem Ofen oder in der Röhre langſam gedörrt, fein geſtoſſen und geſiebt ſeyn, und von dieſen Brodpulver 3 Loth auf die Seite gethan werden. In der Zeit, während welcher die Torte gerührt wird, muß die Tortenform mit guter friſcher Butter geſchmiert und mit dem ſchwarzen Brod, was von den 3 Loth übrig iſt, ausgeſtreut werden. Iſt die Form dergeſtalt hergerichtet, dann wird zu dem Gerührten 2 Loth fein gewiegte Pomeranzenſchale, mit welcher eben ſo viel Citronat gewiegt worden, hinzugethan, und der Saft von der hellen Pomeranze dazu gedrückt, und die fein geſiebte 3 Loth

Brodrinde langſam dazu gerührt, das Gerührte wird nun eingefüllt, und in langſamer Hitze entweder im Backofen, oder wie in den Vorkenntniſſen gezeigt, in einer geheitzten Bratröhre auf einen Dreyfuß geſtellt, gebacken. Während dem Backen muß die Form langſam gedreht werden, damit die Torte auf jeder Seite ſchön ausgebacken wird, nachdem aber muß die Thüre am Ofen oder an der Röhre plötzlich wieder, damit die Torte, im Fall ſie noch im Aufgehen iſt, nicht einfalle, geſchloſſen werden. Um zu probiren ob ſie gebacken iſt, nimmt man ein Schwefelholz, woran der Schwefel abgebrochen, ſpitzt es, und ſtoßt damit ſchnell in die Torte, hängt nichts Teigiges beym Herausziehen daran, ſo iſt die Torte fertig, befindet ſich aber Teig an den Hölzchen, dann muß die Torte noch ein wenig gebacken werden. Iſt ſie gebacken, dann decke auf die Torte erſt weiſſes Papier und auf dieſes einen Teller, und ſtürze ſie ganz darauf, ſo muß ſie kalten, dann wird ſie wieder auf ein reines, dickes Papier geſtürzt, die obere Rinde abgeſchnitten, nach dieſem werden eingemachte Weichſeln auf die Torte gelegt, der Deckel kommt dann wieder darauf. Inzwiſchen wird rothes, weiſſes oder gelbes Eis angerührt, die kalt gewordene Torte damit überſtrichen, auf dem Papier auf einen warmen Ofen, oder in eine nicht mehr heiſſe Bratröhre zum Trocknen geſtellt. An den Einſchnitt am Rand des abgeſchnittenen Deckels muß ein Reif von dem Eis darüber gemacht, und dieſer dadurch un-

ſichtbar werden. Soll die Torte ohne Eingemachtes verfertigt und recht ſchwarz werden, dann kann man von gutem feinen Chocolade ein halbes Loth reiben, und vor dem Einfüllen dazu miſchen; will man ſie ſchwarz und grün haben, dann muß man, bis die Torte gebacken, wozu ſie gewöhnlich eine Stunde braucht, einen Vierling abgeſottener und abgezogener Mandeln mit Spinatſaft geſtoſſener Mandeln, oder ſo viel in friſches Waſſer gelegte und abgezogene Piſtazien nehmen, dieſe mit Spinattoppen ſtoſſen, mit 3 ganze Eyer und 5 Eyergelb nebſt einem Vierling Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine Stunde recht nach einer Seite rühren, und 2 Loth recht grünen, fein gewiegten Citronat dazu thun. In der Form muß dann auf ein feuchtes Tuch die Torte geſtellt werden, oder 2 Blech ineinander geſtellt werden, und die gebackene Torte darauf, daß unten die Torte nicht zu viel Hitze hat. Iſt nun die obere Rinde abgeſchnitten, und das Grüne vollkommen fertig, ſo wird es aufgegoſſen und die Torte noch einmal auf einen Dreyfuß gebacken, nach dem Backen ein rothes, gelbes oder weiſſes Eis darauf gemacht, dieſes ſchön getrocknet und auf einem hübſch ausgeſchnittenen Papier zu Tiſche gegeben. Die mit weiſſem Eis überzogene Torte ſieht beſonders ſchön aus, wenn ſie mit eingemachten Früchten oder grünen Citronenlaub ausgeziert iſt.

Anmerkung. Zu jeder Torte, welche recht leicht werden ſoll, darf vor dem Einfüllen ein kleiner Meſſerſpitz voll

gereinigte Potaſche gerührt werden. Dieſes iſt unſchädlich, und gibt der Torte, weil ſie dann ſchön aufgeht, ein volleres Anſehen.

3. Torten von Haſelnüſſe.

Haſelnüſſe haben nicht nur einen angenehmen Geſchmack, ſondern es können auch zugleich für Landbewohner die theuern Mandeln erſpart werden, daher wird hier die Zubereitungsart der Torten von Haſelnüſſen mitgetheilt. Aus vollkommen reifen Haſelnüſſen werden alle Kerne, aber möglichſt ganz, herausgenommen, und hierauf insgeſammt in eine Bratröhre gethan, bis ſich die braune Haut oder innere Schale gern abziehen läßt. Sind alle Kerne rein abgezogen, ſo werden ſie aus friſchem Waſſer gewaſchen, die etwa noch daran klebende Haut davon gethan, in einem reinen Tuche getrocknet, und der Bedarf zu folgender Torte abgewogen. Ein halbes Pfund von den ſo hergerichteten Kernen wird in einen meſſingenen Mörſel auf 2—3 mal mit einem Löffel voll von einem verklopften Ey, oder mit einem Löffel voll Roſen- oder Pomeranzenblüthe-Waſſer recht fein geſtoſſen, bey welchem Stoſſen aber anfänglich ein Tuch über den Rand des Mörſels gelegt wird, weil die Kerne ſonſt herausſpringen, ſind dieſe Kerne insgeſammt recht fein geſtoſſen, und öfters während dem Stoſſen mit einem ſilbernen Löffel umgerührt worden, dann werden ſie in eine Schüſſel gethan, und 7 ganze Eyer nebſt 5 Eyerdotter dazu gethan, und recht miteinander verklopft. Eine Stunde lang muß dieſes immer nach einer

Seite, ſchnell und anhaltend gerührt, nach halbſtündigem Rühren die von einer ſchönen Citrone am Reibeiſen abgeriebenen Schale beygefügt und mitgerührt werden. Hierauf wird eine Tortenform mit guter Butter dick beſchmiert, mit Semmelbröſeln und gewiegten kandirten Pomeranzenſchalen ausgeſtreut, und ein Meſſerſpitz voll gereinigte Potaſche und 2 Loth getrocknete geſiebte Semmelbröſeln unter den Teig gerührt, unter den Teig können 2 Loth gewiegte Citronat und Pomeranzenſchalen gethan werden, dann wird ſogleich damit die Form nur 3 Theile hoch eingefüllt, die Torte aber, wie alle gerührte Sachen langſam gebacken.

4. Haſelnuß-Torten mit Butterteig.

Guter Butterteig wird dünn ausgewargelt, ein flaches Blech, auf welches ein Tortenreif geſtellt werden kann, damit belegt, der Boden des Teigs leicht mit eingemachten Johannes- oder Hohlbeeren, Hagenbutzen überſtrichen, in deren Ermanglung mit durchgetriebenem Zwetſchkenmus, dann gieſſe den obigen Haſelnußteig darauf, nun wird die Torte ſchön langſam gebacken, und beyde Tortenarten mit Zeltchen von Eis oder nur mit einem Gitter überlegt, oder die Zierathen werden mit Zucker aufgeſiebt. Iſt die Torte erſter Art und in einer Türkenbundform gebacken, dann werden die Stiele eines Blumenſtrauſſes mit einem Papier umwunden, und der Strauß in die Oeffnung hineingeſteckt. Iſt die Torte, wie öfters angegeben worden, ob ſie gehörig ausgebacken

worden, probirt, dann muß man ſie gleich mit Vorſicht aus der Form nehmen, auf die im Türkenbund oder Gogelhopfform gebackene Torte wird ein Teller gedeckt, auf welchen ein reines Papier liegt, und die Torte langſam darauf umgeſtürzt. Die in großen eigentlichen Tortenformen gebackenen Torten müſſen auf ein ganz ebenes, reines, mit Papier belegtes Blech geſtürzt werden. Von dieſer mit Butterteig eingegoſſenen Art wird der Rand am Blech abgenommen und die Torte auf ein reines Tortenblech gelegt, damit ſie eben liegt. Nie darf ein ſolches Backwerk vor dem Gebrauch in die Kälte, ſondern es muß immer in ein warmes Zimmer oder an einen warmen Platz geſtellt werden.

5. Mandel-Torte mit Piſtazien.

Ein halbes Pfund geſchälte Mandeln werden mit verklopften Eyern, wie vorhin gezeigt, geſtoſſen, und im Stoſſen, damit ſie alle recht gleich und fein werden, oft umgewendet. Dann wird ein halbes Pfund ſchöner Zucker gerieben und fein geſiebt, und beydes zuſammengemengt; ſodann aber 8 ganze Eyer nach abgelöstem Hahnentritte, oder den Vögeln in eine Schüſſel nebſt 8 Eyergelb recht verklopft, Zucker und Mandeln dazu gethan, und ſo ſchnell wie möglich eine Stunde lang gerührt. Iſt der Teig dick, dann kommen 6 Loth abgezogene länglicht recht zart geſchnittene Piſtazien, und 4 Loth ebenſo geſchnittene Pomeranzenſchalen nebſt der abge-

riebenen Schale einer Citrone dazu. Hierauf wird eine Torten= oder Gogelhopfform mit der beſten Butter geſchmiert mit Semmelbröſeln aus= geſtreut, die Torte nur ſo hoch, daß ein Theil der Form leer bleibt, eingefüllt und langſam gebacken. Wer Piſtazien liebt, kann blos dieſe mit Spinattoppen, damit ſie recht grün werden, ſtoſſen, und ſtatt der Pomeranzen nur das ganz Grüne, von 2 Loth Citronat dafür ohne Po= meranzenſchalen, wiegen und dazu thun. Die Piſtazientorte gehört zu den feinern Torten, muß aber auch mit gelben, rothen, weiſſen oder allen dieſen farbigen Eisarten mit Beobachtung der angenehmen Farbenvertheilung und mit ein= gemachten Früchten ausgeputzt werden.

6. Geläuterte Mandel=Torte mit Pomeranzen.

Drey Vierling Mandeln werden geſotten und abgezogen, und mit zwey verklopften Eyern in einem meſſingenen Mörſel fein geſtoſſen, während dem Stoſſen aber oft umgewendet, da= mit ſie alle gleich fein werden. Dann thut man ein Pfund Zucker in eine meſſingene Pfanne, gießt ein Trinkglas friſches und für 3 Kreutzer Po= meranzenblüthe=Waſſer dazu, läutert den Zucker, wie oben gezeigt, und ſchäumt ihn nebenbey rein ab. Iſt er fertig, dann gießt man ihn in eine reine groſſe Schüſſel, rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel ſo lange, bis er abgekühlt iſt, und thut nach dieſem die geſtoſſenen Mandeln dazu, ſchlägt 7 kleine ganze Eyer, und 7 Eyergelb nebſt der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer groſſen

ſüſſen Pomeranze daran, und drückt den Saft der Pomeranze durch einen Seiher hinzu. Iſt alles recht gut aneinander verrührt, dann wird es, wie andere Torten, in eine, mit Butter ausgeſchmierte, und mit Semmelbröſeln beſtreute Tortenform gefüllt und langſam gebacken. Auch dieſe Torte kann man mit Eis und kandirten Früchten zieren. Dieſe geläuterte Mandeltorte iſt ſaftiger als andere Mandeltorten-Arten.

7. Bisquit-Torte mit Johannesbeeren.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 7 ganzen Eyern und 7 Eyerdotter, welche tüchtig verklopft wurden, in einer groſſen Schüſſel eine halbe Stunde lang ſtark und ſchnell nach einer Seite gerührt, bis das Gerührte recht dick iſt. In der letzten Viertelſtunde des Rührens wird die Schale von einer gelben, am Reibeiſen abgeriebenen, Citrone hinzugerührt, während deſſen muß eine Torten- oder Gogelhopf-Form mit Butter geſchmiert, und anſtatt mit Semmelbröſeln mit fein gewiegten, kandirten Pomeranzenſchalen und abgezogenen, gewiegten Mandeln ausgeſtreut werden. Iſt dieſes geſchehen, dann wird ein Viertelpfund vom feinſten Mehl oder Stärkmehl, welches aber vorher etwas getrocknet ſeyn muß, durch einen Seiher langſam an den Teig gerührt, und iſt alles Mehl dergeſtalt hineingerührt, daß man nichts mehr davon ſieht, ſo wird die Form mit dem Tortenteig halb voll eingegoſſen, trockne eingemachte Johannesbeere

oder auch etwas Hohlbeere leicht auf den Teig gelegt, der übrige Theil darüber gegoſſen, und die Torte langſam und unter Beobachtung der oft angezogenen Vorſichtsmaßregeln gebacken. Geziert wird dieſe Torte mit fein kandirten geſchnittenen Pomeranzen, die als Bögen ſchön ineinander am Rand der gebackenen Torte, nach dem Backen eingeſteckt werden, und dazwiſchen, oder auch ohne dieſe Bögen, Zierathen von geſiebtem Zucker, die durch einen Federkiel oder zuſammengerolltes Papier am beſten aufgeſtreut werden können, auf der Torte angebracht. Die Johannesbeeren können auch weg bleiben, dann iſt es eine gewöhnliche Bisquittorte.

8. Engliſche Mark-Torte.

Ein halb Pfund recht ſchönes Ochſenmark wird über Nacht in vollkommen friſches Waſſer gelegt, oder wenn es die Zeit nicht ſo lange erlaubt, wenigſtens 2 Stunden gewäſſert, und noch einmal gewaſchen, damit alles Rothe ſich herauszieht, dann wird das Mark ſorgfältig aus dem Waſſer gedrückt, vorſichtig durchgeſehen, damit ja kein Splitter und auch nichts Hautiges, Unreines, dabey iſt, und fein gewiegt. Bis dieſes geſchieht, wird ein Vierling Karolinen-Reis geklaubt, heiß gewaſchen, in einen Tiegel gethan, ein halbes Glas heiſſer Wein oder Waſſer daran gegoſſen, und der Reis auf Kohlen dergeſtalt gequellt, daß er zwar weich werden, dennoch aber ganz bleiben kann; dann wird er

in einen Seiher gegoſſen, und bis er ablauft, das fein gewiegte Mark in eine Schüſſel gethan, die Schale von einer Citrone am Reibeiſen abgerieben, mit dem Mark recht verrührt, und 8 Eyergelb nebſt 6 Loth geſtoſſenen, geſiebten Zucker nach und nach dazugerührt. Iſt dieſes recht wie Schaum verrührt, dann kommt ein halb Loth friſch geſtoſſener Zimmt, und 4 Loth feines Mehl nebſt ein wenig Salz dazu; zuletzt aber wird der Reis noch mitgerührt, und dann, wenn alles wohl gerührt iſt, dieſer Tortenteig in eine, mit Butter beſtrichene und mit Mandeln ausgeſtreuter Form gefüllt und gebacken. Es kann aber auch eine flache Form, mit Butterteig ausgelegt, der Teig eingeſtoſſen, und ſo ſchön und röſch gebacken werden. Dieſe Torte muß jedesmal dick mit Zimmt und Zucker beſtreut, noch warm zu Tiſch kommen, und warm gegeſſen werden. Wer den Geſchmack der Vanille mehr liebt, kann die Citrone, den Zimmt und das Salz weglaſſen, für einige Kreutzer Vanille mit dem Zucker recht zart ſtoſſen, dann zuſammen ſieben und mit dem Mark ſogleich abrühren.

Anmerkung. Die Torte dient auch als Auflauf zur Zwiſchen-Speiſe.

9. Chocolade-Torte.

Rühre einen Vierling Butter recht ſchaumig, ſchlage nach und nach 6 Eyergelb darein, und ſchlage von 3 Eyerklar einen Schnee, ſtelle ihn zurück, rühre hierauf einen Vierling Zucker,

an welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden, und 12 Loth neue abgewiſchte, mit etwas von einem Ey abgeſtoſſene Mandeln, eine halbe Stunde lang, mit dem Butter, an dieſes thue ein halb Loth Zimmt oder nur etwas mit dem Zucker abgeſtoſſene und durchgeſiebte Vanille. Alles dieſes wird mit der Butter noch recht abgerührt; ſodann werden 2—3 Oblaten auf einander geklebt, die Tortenform damit ausgelegt, 4 Loth geriebene Chocolade nun dazu gemiſcht, nebſt dem Schnee die Torte eingefüllt, recht langſam gebacken, und mit weiſſem, rothen, gelben oder ſonſt beliebigem Eis ausgeziert.

10. Melonen-Torte.

Mache einen ſchönen Butterteig, und iſt dieſer ganz fertig, ſo belege, wenn er ausgewällt iſt, ein Tortenblech mit einem Rand damit. Die Melone zu dieſer Torte muß nicht nur ſehr reif, ſondern 4—5 Tage an einem Band in die Sonne gehangen haben, daß ſie überreif wird, dann ſchäle ſie, kerne ſie aus und ſchneide ſie wie Aepfel recht fein. Das Geſchnittene koche mit gutem, weiſſen Wein, einem Stück Zimmt und Zucker zu einem dicken Brey, dann rühre es durch einen Durchſchlagſeiher und laſſe es erkalten. Iſt die Melone mittler Gröſſe, ſo ſtoſſe 3 ganze Zwieback fein, rühre ſie an den erkalteten Brey, thue den ganzen Zimmt weg und friſch geſtoſſenen dazu, fülle den Brey in

den Teig, mache einen Deckel darauf oder Gitter, beſtreiche es mit Eyergelb, ſtreue ihn mit Zucker und laſſe ihn langſam backen.

Anmerkung. Bequem und geſchwinder wird ſie gemacht, wenn die Melone in Finger lange und Finger dicke Schnitze geſchnitten wird, dann wird ſie in ein tiefes Teller gelegt, mit Wein, der mit Zucker und Zimmt dick eingekocht iſt, heiß übergoſſen. So bleibt ſie einige Stunden ſtehen, dann lege in den geordneten Butter-Teig die Melonenſchnitze ſchön hinein, ſtreue geſtoſſenen Zimmt und Nelken darauf und backe die Torte mit Zucker und Zimmt beſtreut; warm wird ſie dann zu Tiſche gegeben. — Dieſe Art Torte iſt gut und bald gemacht.

11. Torte von rothen Rüben.

Es wird zuerſt ein guter Butterteig nach Belieben gemacht, dann werden von den dunkelſten rothen Rüben, welche in Scheiben geſchnitten und dieſe mit Wein, Zucker, Zimmt, ein wenig Salz, zu einem dicken Brey verkocht. Iſt das Mus erkaltet, ſo wird es in den, in ein Tortenblech mit einem Rand ausgewargelt und geordneten Butterteig gethan, ein Gitter oder Deckel darauf vom Teig gemacht, der Deckel oder das Gitter wird mit Eyergelb beſtrichen, mit Zucker überſtreut und langſam gebacken. Das Gitter oder Deckel kann nach Belieben mit Eis geziert und Zucker oder gewiegte Citronat-Piſtazien darauf geſtreut werden.

12. Torte von Zwieback.

Ein halbes Pfund recht friſches Schmalz wird mit der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer ganzen Citrone zu Schaum verrührt,

5 Eyer, welche vorher in einem warmen Waſſer gelegen haben, eines nach dem andern dazu gerührt und zu dieſen wird noch ein Eyergelb und ein Vierling Zucker gethan, und alles zuſammen im Ganzen faſt eine Stunde verrührt; ſpäter kommen 9 Loth vom feinſten Mehl und ein Vierling geſtoſſener und geſiebter Zwieback dazu. Iſt alles zuſammen gerührt, ſo kann man, wenn es friſche Johannesbeeren gibt, eine untere Kaffeeſchale voll, eine Stunde vorher abzupfen, dick mit Zucker einſtreuen, in dem Zucker ausdünſten und abkühlen laſſen, und dann ohne den Saft daran unter die Hälfte des Teiges rühren; hat man aber keine friſchen, reifen Beere, ſo richte man eine Gogelhopf- oder Tortenform mit Butter ausgeſchmiert und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, her, fülle den Teig, wenn er recht leicht und dick gerührt iſt, halb hinein, lege eingemachte Johannesbeere dazwiſchen, fülle die kleine Hälfte des Teigs darauf, doch ſo, daß die Form nicht zu voll werde, und backe die Torte ſchön langſam. Man kann auch ohne die Johannesbeere dieſe Torte machen, dann iſt ſie aber trocken und nicht ſo ſchön. Gleich nach dem Backen muß ſie mit Zucker und Zimmt überſtreut werden, dann iſt ſie ſehr gut und ſchmeckt wie Mandeltorte.

Man kann auch ſtatt Johannesbeeren viel Zimmt unter den Teig miſchen, und ihn auch in kleine Formen füllen.

13. Linzer-Torte.

Ein Vierling Zucker wird fein geſtoſſen oder zerrieben, geſiebt, das im Sieb zurückgebliebene Grobe immer wieder geſtoſſen, bis alles durch das Sieb gelaufen iſt. Ein Vierling Mandeln wird hierauf nur mit einem Tuch abgerieben und auch geſtoſſen, dann ein halbes Pfund Butter fein geſchnitzelt, ½ Loth friſch geſtoſſener Zimmt, ein Quint Nelken, gleichfalls friſch geſtoſſen und dazu gethan und nebſt ½ Pfund Mehl, 6 Eyergelb, 4 Loth kandirte, fein gewiegte Pomeranzenſchalen ſammt der am Reibeiſen abgeriebenen Schale von einer Citrone recht untereinander gemacht, und wie ein Teig gewürgt. Die gröſſere Hälfte des Teiges wird zu einem Finger dicken Boden auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett gewargelt, und dieſes auf ein mit Butter beſchmiertes und Mehl überſtreutes Blech gelegt. Dieſer Boden muß mit Johannesbeeren oder Hohlbeeren überlegt werden, vom übrigen Teig aber auf das Eingemachte ein Gitter gelegt und neben herum ein runder Teigreif als Einfaſſung gelegt werden. Das Gitterwerk wird mit einem verklopften Eyerweiß mit einem Pinſel beſtrichen, mit Zucker überſtreut und ſodann gebacken.

14. Franzöſiſche Torte.

Dieſe Tortenart iſt koſtbar und theuer, daher wird in dieſer Vorſchrift nur das Maas der Beſtandtheile zu einer kleinen Torte gegeben.

Von $1\frac{1}{2}$ Vierling Butter und dem übrigen bereits beſchriebenen Zugehör zum Butterteig, welcher zu Torten verwendet wird, macht man Butterteig, iſt er gehörig bearbeitet, ſo werden drey runde gleich groſſe Plätze davon gewargelt, dieſe auf drey mit Butter geſchmierte Bleche, nachdem einigemal in den Teig mit einem ſpitzigen Meſſer geſtochen worden, ohne ſie zu beſtreichen, gebacken. Dann macht man den zweyten Teig von einem halben Pf. Mehl, einem Vierling geſiebten Zucker, einem Ey groſſen Stück friſcher Butter, und mit einer im Reibeiſen abgeriebenen Schale von einer halben ſchön gelben Citrone. So wie der Teig angemacht iſt, wird er auch auf Mehl ausgewargelt in drey Plätze dünner wie die erſten gemacht, jeder derſelben wird ebenfalls auf ein beſonderes mit Butter beſtrichenes Blech gelegt, und in jeder mit einem Meſſer 6 bis 8 mal geſtochen, weil dieſes das Aufwerfen des Teiges zu Blaſen verhindert: dieſe Plätze werden dann wie die vorigen im Backofen ſchön gelb gebacken. Dieſe 6 Plätze bleiben über Nacht, damit ſie weich werden, liegen, am andern Tag erſt wird ein ſolcher Platz von Butterteig auf ein rundes Blech ohne Reif gelegt, und mit eingemachten Hohlbeeren überſtrichen, dann wird ein anderer Platz von Zuckerteig darauf gelegt, und dieſen mit eingemachten Hagenbutzenmark, Hiefen, Hetſchbetſch in Bayern genannt, überſtrichen. Auf dieſen kommt abermals ein Platz von Butterteig

und wird mit eingemachten Kirſchen überlegt, und mit einem Zuckerplatz überdeckt, auf dieſen werden eingemachte Aprikoſen gethan, und auf dieſe ein Butterteigplatz gelegt, der mit eingemachten Johannesbeeren überſtrichen wird. Nun kommt über dieſe der letzte Zuckerboden, er wird mit der Hand darauf gedrückt, damit alle Plätze feſt und gleich liegen; neben herum ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer alle Ecken weg, damit alle Plätze gleich rund werden, und nun wird folgender Ueberzug gemacht. Man nehme 12 Loth vom feinſten Zucker, ſtoßt und ſiebt ihn recht fein, ſchlage das Weiſſe von einem friſchen Ey zu Schnee, drücke einige Tropfen Citronenſaft durch einen Seiher dazu, und rühre alles zuſammen eine gute Viertelſtunde anhaltend und ſchnell. Mit dieſem Eis, welches wohl dick ſeyn muß, damit es hält, wird die ganze Torte überzogen, oben und neben herum muß ſie ſchneeweiß wie eingewickelt ausſehen. Mit eingemachten Früchten, mit farbigen Eiszierathen und am Rande mit eingemachten Früchten, welche kurze Stiele haben, oder mit kleinen Backereyen, als Mandelkränze, oder mit kandirten Pomeranzenbögen kann dieſe Torte geputzt oder das Eis in verſchiedenen Farben und Figuren aufgetragen werden. Einige Tage kann man dieſe Torte aufbewahren, und in Ermanglung verſchiedener eingemachten Früchten auch blos mit eingemachten Hohlbeeren oder Hagenbutzen machen.

15. Aprikoſen=Torte.

Zu dieſen Torten wähle man einen von jenen Teigarten, welche am Anfange der Tortenvorſchriften aufgeführt ſtehen, beyde ſind angenehmer als Butterteig. Nimmt man friſche Aprikoſen ſtatt den Eingemachten, ſo iſt es nöthig die Aprikoſen erſt voneinander zu ſchneiden. Von einem halben Pfund Zucker wird die Torte für 6 Perſonen groß genug, und das nämliche Gewicht des Zuckers müſſen auch die ausgeſteinten Aprikoſen haben, doch können auch mehr dazu genommen werden. Der Zucker wird mit einem Schoppenglas oder den vierten Theil einer Maas kalten Waſſers geläutert, iſt dieſes geſchehen, dann legt man erſt die Aprikoſen in den Zucker, wendet dieſe mit einem ſilbernen Löffel um, daß ſie auf beyden Seiten weich werden, kocht dazu die am Reibeiſen abgeriebene Schale von einer halben ſchönen Citrone. Die aufgeklopften, ausgelösten, mit heiſſem Waſſer gewaſchenen innern Aprikoſenkerne ſtoßt man vorher ſchon mit ein wenig Roſenwaſſer recht fein, und kocht ſie ebenfalls mit. In ein mit der beſten Butter nur leicht geſchmiertes Randblech legt man den beliebigen Mandel= oder Bröſelteig, oder den gewiegten Butterteig, während dem werden die Aprikoſen, die, ſobald ſie weich ſind, und die Soos daran dick eingekocht iſt, dazu hergerichtet und erkaltet ſeyn müſſen, auf den Teig gelegt, und darüber der Guß, wozu ſchon alles hergerichtet ſeyn muß, gemacht.

Hiezu werden 6 Loth geſchälte, und mit ſüſſem Rahm nicht ſehr fein abgeſtoſſene Mandeln mit einem Eßlöffel voll Zucker, einem Kaffeelöffel voll friſch geſtoſſenen Zimmt und 2 Loth geſtoſſenen Zwiebeln, recht zuſammengerichtet, auf die Aprikoſen in der Torte herumgeſtrichen, dünn geſchnittene beſte Butter oben aufgelegt. So wird die Torte in nicht zu ſchneller Hitze gebacken, und dann mit Zucker und Zimmt beſtreut. Nimmt man aber Mandelteig oder Bröſelteig, ſo kann der Guß wegbleiben, und anſtatt dieſem ein Gitter darauf gemacht werden, dieſes wird ſodann mit Eyer beſtrichen und gebacken, dann mit Zucker beſtreut, und noch einmal in Ofen geſtellt, damit es wie glaſirt ausſieht. Es kann aber auch mit Eis geziert werden.

16. Weichſel-Torte.

Zu dieſer muß ein guter Butterteig bereitet, ein Randblech mit ein wenig Butter beſchmiert, der Teig dünn ausgewargelt, und das Blech ſchön damit belegt werden. Zu der Fülle dieſer Torte werden ſchöne Weichſeln abgezupft, und in den Teig, jedoch kurz vorher erſt, ehe man den Guß darauf bringt, gelegt werden. Noch beſſer iſt es, wenn man ſchon den Abend oder einige Stunden vorher die Weichſeln ausſteint, dieſe mit Zucker und friſch geſtoſſenem Zimmt beſtreut. Zum Guß werden, wenn es eine große Torte iſt, 14 Loth Mandeln abgeſotten, abgezogen, und mit ein wenig Eyergelb

oft umgewendet, geſtoſſen, damit ſie alle ſchön gleich werden. Jetzt werden 4 Loth der beſten Butter recht verrührt, die geſtoſſenen Mandeln dazu, nebſt $\frac{1}{2}$ Pfund geſiebten Zucker, ein halbes Loth geſtoſſenen Zimmt, 15—20 geſtoſſenen Nelken, und die am Reibeiſen geriebene Schale von einer Citrone oder Pomeranze dazu gethan. Dieſes alles wird mit 10—12 verklopften, von dem Hahnentritt oder Vögelein gereinigten friſchen Eyern eine halbe Stunde gerührt, zuletzt 2 Loth gewiegte kandirte Pomeranzenſchale und 2 Loth Citronat, nebſt 3 Loth getrockneter, geſtoſſener, geſiebter ſchwarzer Brodrinde, oder 3 Loth geſtoſſener, geſiebter Zwieback daran gerührt. Iſt dieſes geſchehen, dann werden die Weichſeln aus dem Saft, in welchem ſie liegen, heraus gethan, der Boden des hergerichteten Tortenteigs damit belegt, der Saft aber unter den Gußteig gerührt, ſodann wird der Guß auf die Torte gegoſſen, und ſogleich in langſamer Hitze gebacken.

Anmerkung. Wer den Butterteig nicht liebt, kann den Gußteig in eine mit Butter beſtrichene, mit Brod und Zwiebackbröſeln ausgeſtreuten Torten oder Gogelhopf-Form füllen und backen, dann müſſen aber die Weichſeln unter den Gußteig gemiſcht werden. Mit Zucker und Zimmt beſtreut, wird er ſodann zu Tiſche gegeben. — Soll dieſe Torte recht gut werden, ſo kann, jedoch nur alsdann, wenn man ſie im Butterteig füllet, das Brod oder der Zwieback wegbleiben. In einer Form gefüllet, muß hingegen immer Brod oder Semmelbröſeln oder Zwieback dabey ſeyn, ſonſt geht es nicht im Ganzen, ſondern nur ſtückweiſe aus der Form. Man kann auch die Weichſeln in einer meſſingenen Pfanne mit dem Saft einkochen, auskühlen laſſen, und dann anſtatt den friſchen Weichſeln, wie es angegeben iſt, einſtreichen.

17. Weichſel=Torte geringerer Art.

Schwarze Brodrinde wird gerieben und geſiebt, und vorher auf dem Ofen oder in der Bratröhre gedörrt, geſtoſſen und geſiebt, und hierauf mit Wein angefeuchtet. Während dem werden Weichſeln ausgeſteint, mit Zucker, Zimmt und Nelken eingeſtreut, oder es werden auch nur ſchöne Weichſeln von den Stielen gezupft, dann wird ein wenig Citronenſchale gewiegt, an das aufgeweichte Brod gethan, und dieſes Brod nebſt 2 Eßlöffel voll Zucker und Gewürz (wenn es ganze Weichſeln ſind) mit 6 oder 8 Eyer, je nachdem es viel oder wenig Brod iſt, angerührt. Auf 6 Eyer wird ein Vierling Brodbröſeln gerechnet. Iſt das Brod recht verrührt, ſo werden die Weichſeln ſammt dem Saft daran gerührt, hat man aber ganze Weichſeln, ſo dürfen 6 Löffel voll guter dicker Rahm an das Brod und die Eyer gerührt werden. Dieſes Angerührte wird in eine mit Butter geſchmierte und mit ſchwarzen Brodbröſeln beſtreute Torten oder Gogelhopf=Form dergeſtalt eingefüllt, daß, wie immer der dritte Theil unangefüllt bleibt. So wird die Torte langſam gebacken, gleich nach dem Backen vorſichtig geſtürzt, und mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Ohne Butterteig verfertigte Weichſel=Torte kann in kleinen Tortenformen wohl gebacken werden, und iſt niedlich verziert, zur Veränderung aufzuſtellen.

18. Münchner Kirſchen=Torte.

Zu einer Torte für vier Perſonen verklopfe 5 von den Vögeln gereinigte Eyer, miſche dann mit dieſen einen Vierling geſiebten Zucker, und die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, und rühre dieſe zuſammen eine gute halbe Stunde ſchnell und anhaltend immer nach einer Seite. In der Zeit werden ½ Pfund Kirſchen abgezupft, ¼ Pfund Zwieback geſtoſſen und geſiebt, oder ſo viel Semmelbröſeln von ſchönen Semmeln hergerichtet. Iſt der Teig ſchön dick, dann werden erſt die Zwieback= oder Semmelbröſeln darunter, und mit dieſen der Teig noch eine Viertelſtunde gerührt, darnach die Kirſchen dazu gethan. Sind dieſe darunter gemiſcht, ſo wird der Teig nicht mehr gerührt, ſondern ſogleich in die mit Butter beſchmierten, und mit Semmelbröſeln beſtreuten Formen gefüllt, und darin gebacken. Wird die Torte in viereckigten Formen gebacken, dann wird ſie nach dem Erkalten in Schnitten geſchnitten und aufgetragen.

19. Citronen=Torte von Mandelteig oder Butterteig.

Zu dieſer Torte wird der angezeigte Mandelteig, oder gewiegter Butterteig, oder der Zuckerbröſelteig angewendet, das Gefüll aber folgender Weiſe, jedoch früher als der Teig zubereitet. Auf 6 Gäſte rechnet man gewöhnlich 6 Citronen, mithin auf jeden Gaſt eine,

dieſe müſſen ſchön ſeyn, und die Schale wird am Reibeiſen leicht abgerieben, die weiſſe untere Haut wird dann von den Citronen abgezogen, und die Citronen der Länge nach oder in Blatten geſchnitten, daß alles Weiſe und ſämmtliche Kernen vollkommen entfernt ſeyn. Die abgeſchälten Citronen werden über einer Schüſſel, damit kein Saft verloren geht, geſchnitten, und ſogleich dazu ½ Pfund geſiebter Zucker, und eben ſo viel abgezogene, gewiegte, oder zart geſchnittene Mandeln darunter gemiſcht, ½ Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzenſchalen, alles gröblicht gewiegt, oder länglicht fein geſchnitten dazu gethan, mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel umgerührt, zugedeckt, und ſo muß es über Nacht ſtehen bleiben. Zu dieſer Fülle nimmt man Mandel- oder Zuckerbröſeln, oder gewiegten Butterteig, das Backblech wird erſt mit Butter beſtrichen, die gröſſere Hälfte des Teigs zwey Meſſerrücken dick ausgewargelt, darauf gelegt, und die Citronen ſammt allem recht eben und gleich darein gethan, der übrige Teig wird dünner gewargelt; aus ihm Sternen, Laubwerk oder Herzen ausgeſtochen, und die Fülle ſo, daß nicht viel heraus ſieht, zugedeckt, oder auch ein Gitter davon gemacht, und mit Eyergelb beſtrichen. Die Torte muß in ſchneller Hitze gebacken werden, iſt ſie fertig, dann wird ſie entweder mit Zucker überſäet, und noch einmal in Ofen gethan, daß ſie glänzt, und nachher mit fein gewiegten Piſtazien die Füllung überſtreut. Auch von dieſer Tortenart können kleinere Torten ge-

macht werden, dieſe werden dann in der Größe der untern Kaffeetaſſen ausgewargelt, auf ein flaches mit Butter beſtrichenes Blech gelegt, und wenn die Fülle darauf iſt, der Rand des Teigs umgebogen, und das Gitter oder Zierath darauf gemacht.

Anmerkung. Wenn man bey der Torte Mandelteig hat, ſo werden die Gitter zu langen runden Streifen gebildet, und dann in Gitterform darüber gelegt.

20. Aepfel=Compot=Torte.

Erſt wird ein guter Butterteig verfertiget, und hat dieſer ſeine gehörige Zeit geruht, ein Potage= oder Auflaufblech oder ſonſt ein Randblech mit Butter geſchmiert, mit Semmelbröſeln überſtreut, der Teig in Kuchenform eingewargelt, und bis an den Rand hinauf gebogen, dann werden 6 — 8 Borsdorfer (Maſchanzger) Aepfel geſchält, entzwey geſchnitten, und das Kernhaus heraus genommen. In der Zeit aber nehme man in eine meſſingene Pfanne oder Kaſſerol, einen Vierling gebröckelten Zucker, gieſſe den dritten Theil einer Maas Wein, und den vierten Theil einer Maas Waſſer dazu, und laſſe es ſo längere Zeit aufkochen, ſobald es aber nur anfangt zu kochen, thue die fein abgeſchnittene klein gewiegte Schale einer ſchönen, gelben Citrone dazu, und laſſe es mit einem ſilbernen oder neuen Holzlöffel umgerührt kochen; dann legt man die Aepfel dergeſtalt hinein, daß die Stelle des Kernhauſes etwas herausſieht, deckt ſie aber ja nicht mit einem eiſernen, ſon-

dern mit einem irdenen Deckel zu, und kocht ſie auf ſchwachen Kohlen, bis die Aepfel weich ſind. Nach dieſem müſſen ſie vom Feuer geſtellt, aber in der Pfanne noch ein wenig ſtehen bleiben, jetzt erſt legt man die Aepfel und zwar einen nach dem Andern heraus, und auf Porzellanteller, übergießt mit allem was noch in der Pfanne iſt die Aepfel, und ſo müſſen ſie erkalten. Dann nehme 10 Loth abgezogene Mandeln, 10 Loth fein geſiebten Zucker, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone, und rühre dies mit 4 ganzen Eyern und 4 Dotter, die gereinigt und recht verklopft werden, eine gute halbe Stunde, und ſchnell nach einer Seite, zuletzt thue 2 Loth fein gewiegte, überzuckerte Pomeranzenſchale und 2 Loth Citronat dazu, rühre es nur noch ſo lange, bis die Aepfel kalt geworden, und auf den Butterteig Finger breit auseinander, dergeſtalt gelegt werden, daß das Kernhaus heraus nach oben ſieht. Auf dieſe wird nun der umgerührte Guß gefüllt, und die Torte ſchön vorſichtig und eben geſtellt, gebacken.

Anmerkung. Wer keinen Aufguß machen will, der lege die Aepfel, wenn ſie kalt ſind, blos ſo in den Teig, ſtreue nur die Citronenſchalen, den Citronat, und die Pomeranzenſchale nebſt ein wenig gewiegten Mandeln darüber, mache ein ſchönes Gitter, oder einen ausgeſtochenen Deckel, ſtreiche dieſen mit Eyergelb an, und glaſire ſie nach dem Backen nur mit aufgeſtreutem Zucker. In Ermanglung der Pomeranzen und des Citronats kann man in Wein gewaſchene, geklaubte Weinbeeren und große Roſinen ſammt den Citronenſchalen einkochen, und dieſe dick gekocht, wenn ſie erkaltet ſind, über die Aepfel ausbreiten. Ehe das Gitter oder der Deckel darüber kommt, müſſen die Aepfel mit Nelken oder Zimmt beſtreut werden.

21. Birn=Torte.

Schneide von guten Birnen 4, und wenn ſie groß ſind, 6 Schnitze, lege dieſe in ein wenig heiſſes Schmalz oder Butter, und laſſe ſie etwas verdünſten, und nimm ſie dann heraus, daß ſie kalt werden. In der Zeit verrühre 3 Eyer und 3 Gelbe mit ½ Kaffeeſchale voll Rahm, etwas Zucker, und der abgeriebenen Schale einer Citrone richte geſtoſſenen Zimmt. Belege mit gutem Butterteig ein Auflauf= oder Randblech bis über den Rand, und in dieſen die erkalteten Birnſchnitze nicht zu nahe aneinander, dann gieſſe das Angerührte darüber, ſtreue Zimmt darauf, mache es nicht zu voll, weil der Aufguß ſtark in die Höhe geht, backe es ſchön gelb, und beſtreue es warm noch mit Zucker und Zimmt. Wer den Guß ergiebiger liebt, kann einen Löffel voll geſtoſſene Mandeln darunter rühren. Stelle es gleich nach dem Backen, wie alle Torten und Backwerke heraus, um es unaufgehalten aus der Form zu thun.

Anmerkung. Wer die Birntorte einfacher machen will, dünſte die Birn geſchnitzelt, blos mit Zucker in Schmalz und mit Citronenſchalen weich, lege dieſe, wenn ſie kalt ſind, in den Butterteig, ſtreue friſch geſtoſſenen Zimmt und Nägeln darauf, mache einen Deckel darüber, beſtreiche dieſen und beſtreue ihn vor oder nach dem Backen warm mit Zucker und Zimmt. In jeden Deckel, wenn er nicht mit Zierathen ausgeſtochen iſt, müſſen vor dem Backen Löcher mit einem Meſſer geſtochen werden, ſonſt bekommt der Teig Blaſen.

22. Trauben-Torte.

Auch dazu wird vorerſt ein Butterteig nach Belieben gemacht, und wenn er fertig iſt, in ein mit Butter beſchmiertes und mit Semmel-Bröſeln beſtreutes Blech geordnet. Auf dieſen werden dann abgezupfte, ſüſſe Traubenbeere gethan, in einen Aufguß von Eyer und Rahm, wie bey der Birntorte beſchrieben, gemacht und gebacken, noch warm aber mit Zucker und Zimmt beſtreut.

Anmerkung. Wer den Aufguß ergiebiger und feſter wünſcht, der rühre mit den Eyern 1 — 3 Löffel voll geſtoſſenen Zwieback und ein Hühnerey groß vergangenen Butter ab, dann iſt der Teig mild und doch kernhafter, man kann auch die Bröſeln von guter Semmel nehmen, nachdem dieſe aufgerieben und das Geriebene geſiebt iſt, dazu verwenden, dann aber muß man es nicht unterlaſſen, Citronen und Zimmt dazu zu rühren, ſonſt würde der Guß ganz unſchmackhaft ſeyn.

23. Quitten-Torte.

Kann ebenfalls mit eingemachten, geſchnitzelten Quitten und einen Deckel darüber gemacht werden. Folgende Art iſt jedoch beſſer.

24. Quitten-Torte anderer Art.

Hiezu kann man gewiegten, gehackten Butter- oder Blätterteig nehmen. Bis dieſer gemacht iſt, um ihn auf das beſchmierte, geſtreute Blech mit einem Rand zu ordnen, richtet man die Quitte hiezu her. Zu einem halben Pfund

Teig rechnet man 3 — 5 Quitten, ſiedet dieſe erſt ein wenig in Wein und Waſſer, gießt das Waſſer davon, zieht die Haut ab, und ſchneidet 3 — 4 in Schnitze und das Steinige davon, oder zwey weicher geſottene Quitten in kleine Schnitzlein, die andern lege zurück. Nun wird in eine meſſingene Pfanne ein Vierling geſiebter Zucker mit dem vierten Theil einer Maas guten Wein gethan, und die Quitten nebſt der gewiegten, abgeſchälten Schale von einer Citrone dazu, und kocht ſie unter ôfterm Wenden mit einem ſilbernen oder hôlzernen Lôffel ein, bringt ſie dann mit 3 — 4 Loth abgezogene, gewiegte Mandeln und 6 — 7 Loth geklaubte, gewaſchene und abgetrocknete Weinbeere in eine Schüſſel. Jetzt wird der Butterteig hergerichtet und leer gebacken, dann aber werden die zurückgelegten Quitten abgeſchält, ausgeſchabt und durch ein Suppenſieb getrieben. So ſchwer dieſes Quittenmark wiegt, ſo ſchwer wird geſiebter Zucker gewogen und mit einem Weinglas voll Waſſer geläutert, die gewogenen Quitten, 2 Loth fein gewiegter Citronat, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer halben ſchônen Citrone, werden gleichfalls dazu gethan, alles unter einander gerührt, und der Saft von einer Citrone dazu gedrückt, ½ Loth abgezogene, länglicht geſchnittene Mandeln dazu gethan, dieſes alles aber immerwährend umgerührt. Iſt der Saft nun ganz eingekocht, dann wird das erſt gemachte Gefüll in den gebackenen Teig gethan, das letzt gemachte darüber geſtrichen, weiſſes Eis darüber

hergethan, und die Torte noch einmal in einer Röhre oder Backofen getrocknet.

Anmerkung. Es können alle Quitten in Wein geſotten, anſtatt zweyerley nur einerley Gefüll gemacht werden; zu dem Ende muß man 6—7 Quitten ſieden, dieſe ausziehen, ausſchaben, durch ein Haarſieb treiben und zu einem halben Pfund Mark eben ſo viel Zucker wiegen, dieſen mit dem Schnee von 8 Eyerklar und der abgeriebenen Schale einer groſſen Citrone recht, und zuletzt das Mark darunter rühren, geſtoſſenen Zimmt daran thun und dann in den nun gebackenen Butterteig einfüllen. Von dem Teig wird ein Deckel ausgeſtochen, darauf gelegt, mit Eyer beſtrichen, und mit Eis überzogen oder nur glaſirt.

25. Prünellen-Torte, geſchälte Zwetſchken-Torte.

Hat man friſche Zwetſchken, ſo legt man dieſe in eine Schüſſel heiſſes Waſſer, weil man ihnen dann am leichteſten die Haut abziehen, oder ſie ganz ſchälen kann, friſche abgeſchälte Zwetſchken werden nun mit ein wenig Wein, einem Stück Zucker, geſtoſſenen Zimmt und Nelken, dann mit gewiegten Citronenſchalen gekocht, bis ſie keine Brühe mehr haben; hat man aber getrocknete Prünellen, dann werden ſie erſt gewaſchen, und wenn es ein Pfund iſt, mit dem wohlgemeſſenen vierten Theil einer Maas Wein, einem Stück Zucker mit ganzem Zimmt und Nägeln, Citronenſchalen zugeſetzt, und wenn ſie weich und dick gekocht ſind, ſo werden ſie zum Abkühlen auf einen Porzellanteller gethan, das ganze Gewürz beſeitiget, und anſtatt dieſem zu einem Pfund Prünellen ein Quint friſch aber gröblicht geſtoſſener Zimmt gethan. Es können

auch 6 — 8 geſtoſſene Nelken daran geſtoſſen werden, ferner kommen noch hinzu 2 Loth geſchnittene oder gewiegte, abgezogene Mandeln, womit die Prünellen überſtreut werden. Hat man friſche Pomeranzen, dann kann man dieſe gleich am Anfange anſtatt der Citronen mitkochen. Iſt zu dieſer Torte ein gewiegter Butterteig oder Zuckerbröſel- oder Mandelteig fertig gemacht, ſo werden die erkalteten Zwetſchken oder Prünellen darauf herum gelegt, das Gefüll darf jedoch nie zu weit hinaus gelegt werden, beſonders wenn die Torte ohne Rand gemacht wird. Ueber das Gefüll wird ein Gitter oder ein Deckel nach Belieben gemacht, oder wer die Torte mit Blätterteig machen will, und ein Randblech oder ein Blechreif hat, der kann einen Guß mit 2 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll geſiebte Semmelbröſeln, oder geſtoſſenen und geſiebten Zwieback, von 2 Eyer und 2 Eyerdotter nebſt 2 Loth geſtoſſenen Mandeln machen, dieſe ſchön dick rühren, über die Prünellen gieſſen, und nach dem Backen die Torte mit geſtoſſenen Zimmt und Zucker überſtreuen.

26. Crême-Torte von verſchiedenen Farben.

Drey von den ſogenannten Vögeln gereinigte Eyer werden recht verklopft, und an das Verklopfte die am Reibeiſen von einer halben Citrone abgeriebene Schale nebſt einen Vierling fein geſiebten Zucker gethan, und wie zu einer

Biſquittorte mit einem Schaumbeſen oder Koch=
löffel recht dick und ſchnell zum Schaum eine
gute halbe Stunde lang gerührt, dann werden
6 Loth ausgetrocknetes Stärke= oder des feinſten
Mehls durch einen Seiher daran gerührt und
3 Theile daraus gemacht. Der eine wird, wie
er iſt, in ein flaches, rundes, mit Butter ge=
ſchmiertes Blech oder in eine Papierform gefüllt,
dieſe auf ein Blech geſtellt und langſam ge=
backen. Der zweyte Theil des Teiges wird mit
1 — 2 Loth geriebener Chocolade gemiſcht,
eben ſo eingefüllt und auch langſam gebacken.
Unter den dritten Theil miſcht man von den
bey den Torteneis angezeigten Spinattoppen um
ihn grün zu färben, füllt ihn ein und backt ihn
allein, wie die zwey vorhergehenden Theile,
jeden beſonders. Sind alle fertig, ſo wird der
im Blech gebackene Theil gleich herausgenommen,
eben ſo der in der leicht geſchmierten Papierform
gebacken, welche vollkommen erkalten müſſen.
Während dieſes geſchieht, wird folgender Crême
gemacht: Siede den vierten Theil einer Maas
Rahm mit einem Stück Vanille, oder thue am
Zucker geſtoſſener und geſiebter Vanille an
4 — 5 Eyerdotter, und ſind dieſe recht verrührt,
ſo rühre den Rahm daran, und fahre mit dem
beſtändigen Umrühren auf ſchwacher Glut ſo
lange fort, bis es dick iſt, doch darf es weder
überwallen noch kochen, nach dieſem wird der
Crême auf Porzellan angerichtet, auf welchem
er kalt werden muß. Inzwiſchen ſchmiere ein
Potagen= oder ein Aufzugblech oder auch eine

kupferne ſchöne Form mit beſter Butter, und ſtreue ſie mit Zwiebackbröſeln aus, in dieſe lege erſt von dem eingefüllten in Finger lange Stücke geſchnitten, gebackenen Bisquit ein, dann überſtreiche dieſes mit Crême, hierauf wird der mit Chocolade angemachte Theil eben ſo geſchnitten, ſchön leicht darauf gelegt und wieder mit Crême überdeckt, endlich aber das gleichfalls vertheilte Grüne darauf gebracht und wieder leicht mit Crême gedeckt, Zucker darüber geſtreut, und alles im Marienbad, wie bey dem Auflauf gezeigt wurde, gebacken. In einer halben Stunde iſt die Torte fertig, dann muß ſogleich die Platte oder das Teller auf die Form oder das Blech gedeckt werden, die Crême-Torte umgeſtürzt, und ſogleich warm zu Tiſche gegeben werden. Es iſt ein eben ſo ſchönes als delikates Desert, kann aber auch anſtatt einem Auflauf gegeben werden. Das Backen dieſer ſchönen Speiſe iſt dabey die Hauptſache: man nehme daher eine groſſe Pfanne oder groſſen Fußtiegel, in welcher das Waſſer, wenn die Torte fertig gemacht iſt, ſchon kochend ſeyn muß, ſetze die Form dergeſtalt in das kochende Waſſer, daß der dritte Theil derſelben über das Waſſer hervorragt, decke die Form mit einem kupfernen Deckel, worauf ſchwache Kohlen gelegt werden, zu, und gib aber recht obacht, daß nicht zu viel Waſſer dabey iſt, weil dieſes immer kochend erhalten werden muß, und nicht ein Tropfen davon in die Torte laufen darf.

Man kann auch, wenn man eine flächere Form hat, in einer Bratpfanne oder einem Bratkahr ſiedendes Waſſer erhalten, und die Form in die Bratpfanne, in die Bratröhre oder Ofele ſtellen. Die auf dieſe Weiſe im Marienbad gebackene Crême-Torte bedarf keinen Kohlen-Deckel, weil die Bratröhre von obenher Hitze gibt, das Waſſer aber muß immer kochend erhalten, und ſiedendes nachgefüllt werden. Dieſe Torte kann man auch nur aus einfärbigen, gebackenen Bisquit machen, und dazu übrig gebliebenes Bisquit in Papier oder ungebähte Jägerſchnitten, welche aber ohne Mandeln ſeyn müſſen und in Finger lange Stücke getheilt worden. In Ermanglung der Vanille können zu dieſem Crême abgeriebene Citronen oder auch Pomeranzenſchalen genommen werden; die mit dieſem gemengte Torte wird ebenfalls gut, iſt aber nicht ſo hübſch, als wenn ſie mehr farbig dargeſtellt wird.

27. Eyer-Torte in Butterteig.

Zu dieſer Torte muß vorerſt ein ſehr guter Butterteig gemacht werden, hat er ſeine beſtimmte Zeit geruht, ſo belege ein leicht geſchmiertes, mit einem Rand verſehenes Blech, mit dem in der Dicke eines Meſſerrückens ausgewargelten Butterteigs und bereite hierauf folgende Fülle: Schlage 12 friſche Eyer in einen Topf und verklopfe ſie recht gut, ſchütte die Eyer alsdann in einen Tiegel oder meſſingene Pfanne, und rühre ſie mit ein wenig Salz über dem

Feuer ſo lange, bis ſie wie ein dickes Einge-rührtes werden, und richte dieſes auf einen Por-zellanteller an, auf welchem es ganz erkalten muß. Nach dem Erkalten wird das Eingerührte in einem meſſingenen Mörſer mit einer nach abgeriebenen Rinde, in Rahm eingeweichten und feſt ausgedrückten halben Kreutzer Semmel recht fein zuſammen geſtoſſen. Nach dieſem wird ½ Pfund Butter recht ſchaumig mit 2 Eyerdot-ter und 3 in warmen Waſſer gelegenen Eyern abgerührt, und dann die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Handvoll geſiebte Sem-melbröſeln, 2 Löffel voll Roſen- oder Orange-blüthe-Waſſer und 5 Löffel voll geſiebten Zucker dazu gemiſcht, das Weiſſe von den 3 Eyern muß aber erſt zuletzt zum ſteifen Schnee ge-ſchlagen und langſam und leicht dazu gerührt werden. Dieſe Fülle wird unverzüglich einge-füllt, und mit Zucker überſtreut gebacken.

Anmerkung. Der Form darf nie eben voll eingefüllt ſeyn, weil das Gefüll hoch aufſteigt, ſobald es ſchön gelb ge-backen iſt, wird es mit Zucker und Zimmt überſtreut zu Tiſche gegeben. Es iſt dieſes eine gute und dabey wohlfeile Torte, und kann nach Belieben auch mit ge-waſchenen, geklaubten Weinbeeren gemiſcht werden.

28. Eyerdotter-Torte ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund der beſten Butter wird zu Schaum geſchlagen, und mit der am Reib-eiſen abgeriebenen Schale einer ſchönen gelben Citrone zuſammen gerührt. Während dieſer Verrichtung werden 16 friſche Eyer hart ge-kocht, und wenn ſie kalt ſind, das Gelbe aus-

gelöst und fein gewiegt, nach dieſem werden 6 Loth geſiebter Zucker dazu gethan und beydes an den Butter gerührt, und geſtoſſener Zimmt, oder was angenehmer ſchmeckt, Vanille, welche ſchon mit dem Zucker abgeſtoſſen und geſiebt ſeyn muß, dazu gethan. Auf ein mit Butter beſchmiertes und mit Semmelbröſeln überſtreutes Blech wird die Hälfte des Teiges in Kuchen-Form ſchön eben aufgeſtrichen, und dieſer mit eingeſottenen Hagenbutzenmark, Weichſeln, Zwetſchken, Johannesbeeren und dergleichen beſtrichen, der übrige Teig durch einen Straubentrichter gedrückt, als Arabesken, Blumwerk, Gitter, Sternen auf das Eingemachte aufgetragen, ſo daß der Kuchen oben damit ganz bedeckt iſt, und neben herum ein Teigreif gezogen wird, dann wird die Dottertorte mit gewiegten, abgeſchälten Piſtazien und Zucker überſtreut, langſam gebacken, und noch warm mit Zucker und Zimmt beſtreut.

29. Mandel-Torte, Compagnie-Torte.

Drey Vierling Mandeln werden geſotten, und oft umgerührt, mit einem verklopften Ey fein geſtoſſen, dieſe fein geſtoſſenen Mandeln werden mit 18 Loth fein geſiebten Zucker, und mit 20 Eyerdotter eine kleine Stunde nach einer Seite ſchnell mit der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer ſchönen gelben Citrone gerührt. Während dem Rühren muß jemand das Weiſſe von 10 Eyer zum Schnee ſchlagen, welches dann langſam daran gerührt wird; eine

Tortenform muß unter dieſer Zubereitung ſchon hergerichtet, mit Butter ausgeſchmiert und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, bereit ſtehen. Dann mache 4 Theile aus dem Teig, wovon einer mit aufgeriebenen 2 Loth Chocolade und etwas fein geſtoſſenen Nägeln ſchwarz, der zweyte mit dem bey dem Eis angezeigten Spinattoppen grün, der dritte mit ein wenig Alkermesſaft roth gefärbt wird, der vierte aber wie er iſt, bleiben, und um ihn recht gelb darzuſtellen, ein wenig am Reibeiſen abgeriebene, friſche Pomeranzenſchale, oder in deren Ermanglung ein wenig geſtoſſener, guter, feiner Safran hinzu gefügt. Zuerſt wird der rothe Theil, weil dieſer der feuchteſte iſt, in die Form gefüllt, in dem Ofen oder der Bratröhre nur eine Viertelſtunde gebacken, dann wird das Gelbe darauf gefüllt, welches eben ſo lange gebacken werden muß, über das Gelbe kommt der ſchwarz gefärbte Theil, welcher nur kürzer gebacken wird, zuletzt wird das Grüne darüber gefüllt, und ſo lange gebacken, bis die öfters angegebene Probe mit dem zugeſpitzten Hölzchen vorgenommen worden. Iſt alles gebacken, dann wird ſie mit ſchönem weiſſen Eis überzogen, mit einer farbigen Einfaſſung oder Blumen, oder Pomeranzenſchalen, welche in feine, länglichte Streifen geſchnitten, und an beyden Enden ſo, daß ſie Bögen bilden, aber ſchon vor dem Ueberziehen eingeſteckt werden müſſen, geziert. Wer die Mühe nicht ſcheut, kann die Mandeln vorher ſchon etwa in 3 Theile abgetheilt, den

einen Theil mit dem halben Theil von Piſtazien grün, den andern mit Chocolade ſchwarzbraun, den dritten mit abgeriebenen Pomeranzenſchalen als Safran, gelb abſtoſſen, dann muß aber jeder ſo gefärbte Mandeltheil abgeſondert gerührt werden, was um ſo eher geſchehen kann, da ja jeder Theil eigends gebacken wird.

30. Bröſel-Torte.

Nimm auf ein Nudelbrett fünf Vierling vom feinſten Mehl, ſchnitzle ein Pfund recht guten, friſchen Butter dazu, würge es ein wenig, und walge es zweymal überſchlagen aus. Dann würge den Platz mit 14 Loth geſiebten Zucker, mit der Schale einer am Reibeiſen abgeriebenen Citrone, und mit dem Saft einer halben, durch den Seiher daran gedrückten Citrone und 4 Eyergelb ſo geſchwind als möglich zuſammen, damit ſie nicht viel anhängt. Dann ſtreue ein wenig Mehl auf, wargle die Hälfte des Teiges Finger dick aus, und lege den Teig auf ein mit Butter geſchmiertes und beſtreutes Blech, lege um den Boden von den übrigen Teig einen Reif herum, und fülle oder überſtreiche ihn mit den eingemachten Johannesbeeren, Weichſeln, Hagenbutzen, Kirſchen, Zwetſchken, Hohlbeeren nach Belieben. Aus dem übrigen Teig wird ein Gitter über das Eingefüllte gelegt, mit Eyern beſtrichen, und die Torte nicht zu heiß gebacken. Nach dem Backen kann ſie mit Zucker glaſirt oder geeist werden.

31. Citronen-Torte einfacher Art.

Verklopfe 5 ganze und 5 Eyerdotter in einem reinen Kaſſerol oder Tiegel, an dieſe rühre einen Vierling geſiebten Zucker, an welchem entweder vorher eine Citrone abgerieben, und dann der Zucker abgeſchabt wird, oder die leicht am Reibeiſen abgeriebene Citronenſchale kommt, das Abgerührte wird auf der Glut unter beſtändigem Umrühren, bis es dick iſt, gekocht und angerichtet, worauf es auskühlen muß. Iſt dieſes geſchehen, dann miſcht man ein Quint fein geſtoſſenen geſiebten Zimmt oder Vanille, nebſt dem Saft von einer Citrone, oder auch zwey Löffel voll Roſen- oder Orangenblüthe-Waſſer, wenn man keine Vanille nimmt, durch einen Seiher hinzu; dieſes Gemenge rühre recht ſtark, und füge nach dem Abrühren den feſt geſchlagenen Schnee von 2 Eyerklar bey. Vorher ſchon muß eine mit Butter beſchmierte und mit gewaſchenen, geklaubten und abgetrockneten Weinbeeren ausgeſtreute Form bereit ſtehen. Man kann auch Citronat in dünne feine Blättchen und nach der Quere ſchneiden. In die ſo zugerichtete Form wird die Hälfte des Teiges eingefüllt, dann mit den Citronat-Blättchen belegt, und die obige Fülle darauf gebracht, und ſtark mit Zucker beſtreut, langſam gebacken, die gebackene Torte mit Zucker und Zimmt beſtreut, warm zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Dieſe Torte gleicht den Rahm-Torten, und kann alſo für Liebhaber von Butterteig in einem mit Butterteig ausgelegten flachen Form oder auch in kleine

Formen gefüllt, gebacken werden, dann dienen dieſe zur Zwiſchenſpeiſe, anſtatt einem Auflauf zu geben.

32. Chocolade-Torte beſter Art.

Stoſſe ein halbes Pfund nur mit einem Tuche abgeriebene Mandeln ſammt der Schale mit einem verklopften Ey recht fein; alsdann wird eben ſo viel Zucker geſtoſſen, oder gerieben und durchgeſiebt; hierauf werden 8 Loth von der beſten Chocolade, welche hart ſeyn muß, auf dem Reibeiſen gerieben und bey Seite geſtellt. Nach dieſem muß entweder mit dem Zucker für 12 Kreutzer Vanille recht fein abgeſtoſſen und geſiebt werden, oder in Ermanglung der Vanille ein halb Loth geſtoſſener Zimmt mit geſtoſſenen Någeln dazu geſtoſſen und geſiebt werden. Der Zucker mit den Mandeln wird dann mit 7 ganzen Eyern und 3 Eyerdotter eine ſtarke halbe Stunde, ſo ſchnell als es nur immer möglich iſt, gerührt, das Weiſſe von den Eyern inzwiſchen von einer zweyten Perſon zum Schnee geſchlagen, und ſodann eine Tortenform mit der beſten Butter ausgeſchmiert, und mit fein geſtoſſenen, getrockneten, geſiebten Semmelbröſeln ausgeſtreut werden. Iſt der Tortenteig ſchön leicht und dick, dann kommt die Chocolade nebſt 4 Loth getrockneten Stärkmehl, oder ſo viel vom feinſten gewöhnlichen Mehl durch einen Seiher unter langſamen Rühren dazu, und zu allerletzt wird die Eyerklar von den 3 Eyergelb zu Schnee gut geſchlagen, und nur noch unter Obiges gemiſcht. Dieſer

Teig muß augenblicklich eingefüllt, und gleich in Backofen oder Backröhre geſtellt, und langſam gebacken werden; nach dem Backen wird die Torte mit farbigem Eis, wozu beſonders das Gelbe zu empfehlen iſt, ſchön ausgeziert, oder nur durch einen Federkiel mit Zucker- und Zimmtzierathen beſtreut. Auch in kleine Formen kann man dieſe Torten füllen, und nur mit Zucker und Zimmt überſiebt zu Tiſche geben.

33. Krebs-Torte.

Fünf und zwanzig Edelkrebſe werden gewaſchen, geſotten und dergeſtalt aus der Schale gelöst, daß der Magen und alles Pelzige davon kommt, die Scheeren und Schweife müſſen aber ſchön ganz bleiben. Hierauf werden die Schalen fein geſtoſſen, und weil 25 Krebſe nur auf eine kleine Portion gerechnet ſind, mit einem Vierling Butter in einer kupfernen Pfanne, aber ja nie in Eiſen geröſtet. Sobald ſich dieſer anhängen will, und roth iſt, winde den Butter durch ein Tuch, oder preſſe ihn durch ein gutes, enges, reines Sieb. Bis dieſe Butter dergeſtalt abgekühlt iſt, daß man ſie zu Schaum rühren kann, ſiede und ziehe ½ Pfund Mandeln ab, und ſtoſſe ſie mit verklopften Eyern oder mit einem Paar Löffel voll Roſenwaſſer. Iſt dieſes geſchehen, ſo rühre die Krebsbutter recht ſchaumig mit 4 Eyergelb und einem Vierling geſtoſſene Zucker nebſt der gewiegten Schale einer Citrone. In der Zeit muß ein

Backblech mit etwas Krebsbutter geſchmiert, und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut werden, an den Schweifen der Darm ausgezogen, und dieſe Schweife gewiegt, oder ſchön länglicht geſchnitten ſeyn. Iſt dieſes nun alles hergerichtet, ſo rühre einen Vierling vom ſchönſten Mehl in den Teig langſam ein, dann lege die größere Hälfte des Teigs Finger dick auf das Blech oder in die Kuchenform, ſtreue die Schweife und Krebſe ein, und etwas geſtoſſenen Zimmt darüber, vom übrigen Teig mache auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett runde lange Teigſtücke, und bilde aus dieſen ein ſchönes Gitter, ſtreue es dick mit Zucker ein, und backe die Torte langſam; ſie muß mit Zucker und Zimmt überſtreut und noch warm zu Tiſche gegeben werden.

Anmerkung. Dieſer Teig kann auch in kleinen Formen eingefüllt werden, dann werden die Eyer und Schwänzl in die Mitte gelegt, die Form auf ein Backblech geſtellt, und die Törtlen gebacken.

34. Pomeranzen-Torte auf gewöhnliche Art.

Ein Vierling beſter Butter wird recht zu Schaum gerührt, von 3 ſüſſen Pomeranzen die Schale am Zucker abgerieben, oder ſind die Pomeranzen recht ſüß, die Schale nur am Reibeiſen abgerieben, und das Abgeriebene an den Butter gethan. Sodann werden 10 Eyer hart geſotten, davon die Dotter geſtoſſen, und mit den Pomeranzen und der Butter recht verrührt. Inzwiſchen ſiedet man ½ Pfund ſchöne Mandeln,

zieht ſie ab, und ſtoßt ſie mit einem verklopften Ey ganz fein, ſind dieſe hinzu gerührt, ſo müſſen noch 12 Loth geſtoſſener, geſiebter Zucker dazu kommen. Alles dieſes wird nun mit acht Eyergelb angerührt, und eine Viertelſtunde noch mit den übrigen gerührt, während 2 Loth des ſchönſten Mehls darunter gemiſcht werden. Die Hälfte des Teiges wird auf ein mit der beſten Butter geſchmiertes, und mit Semmelbröſeln beſtreutes Blech gethan, und dieſer Teig leicht mit eingemachten Johannes- oder Hohlbeeren, oder mit gut eingemachten und ausgeſteinten Weichſeln, oder in Ermanglung obiger Früchte mit durchgetriebenen Zwetſchkenmus überlegt. Auf dieſe Früchte bringt man vom übrigen Teig, nachdem er auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett ausgewargelt worden, ſchön ausgeſtochene Blumen, oder bildet daraus ein Gitter, überſtreicht es mit verklopften Eyern und Zucker, oder überzieht es nach dem Backen mit ſchönen Eis, oder glaſirt die Torte nur mit aufgeſtreuten Zucker. Beym Glaſiren muß die Torte immer ſo hoch geſtellt werden, daß ſie nur oben Hitze hat, ſonſt verbrennt oder vertrocknet der untere Theil.

35. Linſer-Torte, Punſch-Torte.

Vier friſche Eyer werden hart geſotten, das Gelbe aus dem Weiſſen ausgelöst, und dann müſſen dieſe erkalten. Inzwiſchen wird auch ein Vierling Mandeln geſotten und abgezogen, und dann die Mandeln, die vier Eyer-

dotter, und die Schale von einer Citrone recht fein zuſammen gewiegt. Indeſſen muß ein halbes Pfund beſter Butter zu Schnee gerührt werden, und dann an dieſe die gewiegten Mandeln, der Eyerdotter ſammt einem Vierling geſtoſſenen Zucker, und ein halbes Pfund ſchönſtes Mehl gerührt werden. Iſt alles möglichſt untereinander gemengt, ſo belege mit der Hälfte des Teiges ein geſchmiertes mit Semmelbröſeln beſtreutes, flaches Blech in Kuchenform, überſtreiche ihn mit eingemachten Johannes-, Hohlbeeren- oder Hagenbutzenmark, aber ja nicht zu viel an den Rand der Torte hin, fülle das Uebrige vom Teig ſchön darauf, überſtreiche es mit einem Meſſer, und dann mit Eyerklar, und backe es langſam. Iſt es fertig, dann mache Eis mit Arrak darauf, überſtreue dieſes mit gewiegten Piſtazien, dann iſt es auch Punſchtorte.

Anmerkung. Wer ſie gerne mit rothen Mandeln beſtreut will, der lege abgeſchälte Mandeln in die Mitte in zwey Hälfte geſpalten, in Waſſer worin Tourneſol geſotten wurden, ſobald ſie roth ſind, werden ſie, wenn ſie getrocknet ſind, gewiegt oder ungewiegt zum auszieren verwendet.

36. Erdbeeren-Torte.

Weiche zu einer halben Maas Erdbeere 4 Loth Zwieback in Wein, klaube die Erdbeeren recht ſauber, und ſtreue ſie ſogleich mit Zucker und Zimmt dick ein, füge dazu die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone, iſt der Zwieback ſo weich, daß man ihn verdrücken oder verrühren kann, ſo miſche die Erdbeeren leicht

darunter, damit ſie nicht viel verrührt werden. Vorher aber ſchon richte guten Butterteig, welcher zwey Meſſerrücken dick ausgewargelt ſeyn muß, auf ein Blech mit einem Rand, verſuche das Angefüllte, ob es nicht noch mehr Zucker braucht, und fülle es dann auf den Teig, mache ein Gitter darüber, ſtelle an jede Ecke eine ſchöne ganze Erdbeere, und iſt er in etwas ſtärkerer Hitze ſchön gebacken, ſo beſtreue ihn warm dick mit fein geſtoſſenen Zucker und Zimmt. Wer nicht mit Zwieback verſehen iſt, kann von ſchönen Mundſemmeln oder franzöſiſchem Brod die Rinde abreiben, und dieſe in Wein weichen, die Torte auch ohne Gitter backen.

Anmerkung. Da jedes Zuckereis ſteifer wird, unter welches man um einen Kreutzer fein pulveriſirten Tragant nimmt, ſo iſt dieſer Beyſatz bey jenem Eiſe nöthig, welches zum Beyſpiel mit Hohlbeerſaft, oder mit Wein oder Zimmt oder Arrak, wie zur Punſchtorte, kurz mit Flüſſigkeiten, anſtatt mit Eyerklar gemacht wird.

37. Chocolade-Biskoten.

Fünf Eyerklar werden zu ſteifem Schnee geſchlagen und ein Pfund Zucker drey Viertelſtunden lang ſchön darauf gerührt, alsdann rühre ein Pfund fein geſtoſſene Mandeln und einen Vierling geriebenen, recht guten Chocolade nebſt etwas geſtoſſenen Vanille dazu, ſtreiche es auf Oblaten, die in Biskotenform geſchnitten ſind, laſſe ſie ein wenig ſtehen, ſo werden ſie glänzender, und dann erſt backe ſie auf einem flachen Blech langſam.

38. Vanille-Holippen.

Nimm 2 Eyer, und ſo ſchwer dieſe ſind, geſiebten Zucker, und rühre es, bis es recht ſchaumig und dick iſt, mit geſtoſſener Vanille; dann thue die am Reibeiſen abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ein Ey ſchwer feinſtes Mehl dazu. Iſt es recht gut gerührt, dann ſchmiere ein Blech mit Wachs, mache Thaler groſſe Flecken von dem Teig mit einem Löffel darauf, backe ſie, und warm noch nimm ſie vom Blech und wickle ſie noch weich um einen Kochlöffelſtiel. Mit Zucker überſiebt, werden ſie zu Tiſche gegeben. Eben ſo kann man ſie mit geſtoſſenen Zimmt machen.

39. Piſtazien-Brezeln.

Nimm auf 8 Loth ſchönſtes Mundmehl, 5 Loth vom beſten Butter, und ſchneide ihn fein, dazu kommen 3 Loth geſiebten Zucker und 4 Loth recht ſchön fein geſtoſſene Piſtazien, mache alles dieſes mit der Hand auf dem Nudelbrett mit 2 Eyerdotter, aber recht geſchwind untereinander, formire kleine Brezeln oder Ringeln davon, lege ſie auf ein mit Wachs beſtrichenes flaches Blech, beſtreiche ſie mit Eyerklar, ſtreue Zucker darüber und backe ſie ſchön gelb.

40. Pomeranzen-Brod.

Von einer groſſen Pomeranze wird die Schale am Reibeiſen abgerieben, und mit einem Vierling Zucker und einem Ey recht ge-

rührt, dann kommen 2 Loth mit Eyergelb recht fein geſtoſſene Mandeln dazu, und iſt dieſes wieder recht, daß es dick iſt, gerührt, ſo wird langſam auch noch 2 Loth ſchönſtes Mehl dazu gerührt. Dann werden Laiblen auf Oblaten davon geſetzt, dieſe wieder eine halbe Viertelſtunde ſtehen gelaſſen, damit ſich der Zucker in die Höhe zieht, und ſie glänzend macht, dann werden ſie langſam gebacken.

41. Jägerſchnitten, oder gebähtes Bisquit.

Acht friſche Eyer werden von den Vögeln gereinigt, recht verklopft, und mit einem halben Pfund geſiebten Zucker, der Schale einer am Reibeiſen abgeriebenen halben Citrone, eine halbe Stunde lang recht ſtark verrührt. Dann kommen 2 Loth fein gewiegter Citronat, 2 Loth fein gewiegte, kandirte Pomeranzenſchalen, ein kleiner Kochlöffel voll geklaubter Anis dazu, und zuletzt wird ein halbes Pfund ſchönſtes weiſſes Mehl langſam daran gerührt. Soll es viel ausgeben und leicht werden, dann rühre man eine Meſſerſpitze voll gereinigte Pottaſche dazu, und fülle den Teig ſogleich in eine viereckigte, blecherne, mit Butter leicht ausgeſtrichene Form oder mache vorher eine Papierform von einem ganzen Bogen weiſſes Papier, ſtelle dieſe Form auf ein Backblech, fülle ſie ein und backe die Jägerſchnitten in langſamer Hitze. Erſt am zweyten Tag werden die in Papierform gefüllten und gebackenen Jägerſchnitten heraus

gethan, und Finger dick in Schnitten geſchnitten. Dieſe Jägerſchnitten werden wie ein Scheiterhaufen auf den Teller gelegt und aufgetragen. Sie können aber auch auf einem reinen Blech in einer Bratröhre, oder in einem Backofen ſchön gelb gebäht, und ſodann in einer reinen Schachtel lange aufbewahrt werden. Dieſe Schnitten ſind ſehr gut zum Wein, zur Chocolade, zum Schodo, zum Roſen-Chocolade, zum Reisthee und zu gewöhnlichem Thee. Diejenigen, welche in einer Blechform gebacken werden, müſſen ſogleich nach dem Backen aus der Form geſtürzt, aber erſt den zweyten Tag oder noch ſpäter aufgeſchnitten werden.

42. Pomeranzen-Bisquit in Papier.

Stoſſe und ſiebe ein halbes Pfund feinen Zucker, reibe von 2 kleinen oder einer groſſen Pomeranze die Schale am Reibeiſen dazu, verklopfe 8 gereinigte Eyer, und rühre das vorgenannte eine gute halbe Stunde lang, bis es recht dick iſt, dann rühre langſam 14 Loth Stärkmehl dazu, dieſes muß aber wegen der Feuchtigkeit vorher einen halben Tag auf einen warmen Platz ausgebreitet und getrocknet worden ſeyn, und dann muß es noch durch einen Seiher, weil es gerne Knollen macht, gerührt werden. Wer aber nicht mit Stärkemehl verſehen iſt, der darf auch anderes, jedoch nur vom feinſten Mehl nehmen, aber auch dieſes muß in den Teig geſiebt werden. Schon vor dieſem Verrichten müſſen reine, weiſſe Papier-

Bögen in Oktavblätter zerſchnitten ſeyn, aus welchen länglicht viereckige, zwey Finger breit und zwey Finger lange Kapſeln gemacht werden, dieſe fülle mit dem Bisquit nicht ganz voll, damit ſie nicht überlaufen, ſtelle jede eingefüllte Form auf das Backblech, jedoch nicht zu nahe aneinander, und backe ſie in langſamer Hitze. Nach dem Backen werden ſie mit Zucker überſtreut, und in den Formen auf einen Teller geſtellt, zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Bis dieſes geſchieht, müſſen dergleichen Backwerke ſtets an trockenen, warmen Orten ſtehen bleiben.

43. Weinbeer-Bisquit.

Ein halbes Pfund beſter Butter wird mit der am Reibeiſen abgeriebenen Citrone zu Schaum gerührt, und dann ein Pfund geſiebter Zucker, dann wird ein halbes Pfund vom ſchönſten Mehl hergerichtet, 6 Eyer, welche vorher in warmes Waſſer gelegt worden, eines nach dem andern an den Butter gerührt, und ſo oft aber ein Ey an den Butter kommt, wird ein Löffel voll Zucker und ein Löffel voll Mehl dazu gerührt, das übrige Mehl und Zucker aber, nebſt 4 Eyerdotter an den Teig gerührt, bis alles Mehl und aller Zucker an dem Butter iſt. Iſt der Teig wenigſtens eine kleine Stunde recht gut nach einer Seite gerührt, dann rühre 10 Loth warm gewaſchene, an einen Tuch abgetrocknete und wohl geklaubte Weinbeere dazu, fülle den Teig in Papierformen, welche vorher mit

einem Pinſel leicht mit Butter geſchmiert, und mit feinen Semmelbröſeln ausgeſtreut worden, mache ſie aber nicht ganz voll, überſäe die Bisquit mit Zucker und backe ſie langſam ſchön gelb.

Anmerkung. Man kann ſie auch in die unbeſtrichene Papierform füllen, dann müſſen ſie aber im Papier aufgetragen werden. Schöner aber ſind dieſe Art Bisquit, wenn ſie gleich nach dem Backen aus dem Papier gewickelt werden, mit Zucker und Zimmt überſiebt, gibt man ſie zum Kaffee.

44. Weinbeerſchnitten die ſich lange aufbewahren laſſen.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 2 groſſen Eyern und der Schale von einer am Reibeiſen abgeriebenen Citrone oder Pomeranze, eine kleine Stunde gerührt. Vorher ſchon oder während dem Rühren, muß ½ Loth Zimmt, Nägeln, nebſt ein wenig Kardemonen (beſonders wenn man Citronen anſtatt Pomeranzen dabey hat) fein geſtoſſen, und ſodann 8 Loth warm gewaſchene und an einem Tuch abgetrocknete, oder in der Wärme getrocknete, geklaubte Weinbeere dazu gethan werden, nebſt zwey Loth gewaſchene, groſſe Roſinen, (Zwibeben genannt) die aber vorher alle ausgeſteint, und in Viertel geſchnitten ſeyn müſſen; hat man aber kleine Malaga-Roſinen, welche bekanntlich keine Körner haben, ſo werden dieſe nur entzwey geſchnitten. Dieſe Malaga-Roſinen ſchmecken ſehr angenehm, daher kann man weniger Weinbeere und mehr von dieſen Roſinen nehmen.

Sind ſie auch etwas theurer, ſo gewinnt man, weil dieſe ohne Körner ſind, am Gewicht. Nach dem hinzuthun der Weinbeeren wird $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl langſam dazu gerührt, alles wohl untereinander gemacht, und auf ein mit Mehl beſtreuten Nudelbrett aus dem Teig länglichte Hand breite Strizel geformt, und dieſe auf einem mit Mehl überſiebten Backblech ſchön gelb gebacken, nach dem Backen aber in halb Finger dicke Schnitten geſchnitten, und ſchön wie ein Scheiterhaufen übereinander gelegt, zu Tiſche gegeben. Zum Wein ſind ſie gut und halten ſich lange in Schnitten geſchnitten, aufbewahrt.

45. Augsburger-Maultäſchlen.

Fünf Eyer werden mit 12 Loth geſiebten Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, vorher ſchon ſollen 2 Loth Citronat, 2 Loth kandirte Pomeranzenſchalen mit der Schale von einer Citrone gewiegt, Anis und Fenchel (runder Anis), rein geklaubt, und von jedem ſo viel gewogen ſeyn, daß es ein halbes Loth ausmacht. Alles dieſes muß in den Zucker nebſt einem gut gewogenem halben Pfund Mehl gerührt werden; iſt alles untereinander gemacht, dann wird der Teig eßlöffelvollweiſe auf ein mit Mehl überſiebtes Blech geſetzt, und ſo als Laiblen gelb gebacken. Gleich nach dem Backen werden ſie vom Blech mit einem Meſſer genommen, und auf einen Teller geordnet.

Anmerkung. Oft iſt in einem Hauſe die Schale von friſchen Orangen vorräthig, und man kann dieſe Maul-

täſchlen wohlfeiler machen, wenn man die Schale von 2 Pomeranzen abſchneidet, gewiegt mit dem Zucker rührt, zuletzt nur das Mehl und den geklaubten Anis dazu thut und Laiblen davon macht. Der Anis muß nicht nothwendigerweiſe dabey ſeyn. Ehe die Laiblen in den Backofen kommen, müſſen ſie ein wenig ſtehen bleiben, dann zieht ſich der Zucker recht ſchön nach oben, und ſie bekommen eine ſchöne glänzende glatte Oberfläche.

46. Zuckerbrezlen, Blumenringe oder S zu machen.

Zu einem halben Pfund recht guter Butter, den man klein ſchnitzelt, nimmt man ein halbes Pfund geſtoſſenen Zucker und 1½ Pfund Mehl; an dieſes reibt man von einer Citrone die Schale am Reibeiſen ab, thut zu dieſem in eine Schüſſel 5 Eyerdotter und würgt es auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett feſt zuſammen, daß man, im Fall man mit in Mehl getauchten Blumen oder Sternmödel dergleichen ausſtechen will, den Teig auswargeln kann; ſoll er aber Brezen oder S geben, ſo wird von dem Teig ein Finger dicker Wargel nach dem andern gemacht, und dieſe immer wieder in kurze Stücke geſchnitten, entweder der Buchſtabe S daraus gemacht, oder dünn gewärgelt, zu kleinen Brezeln geſchlungen. Man kann den Teig auch in kurze dicke Stücke ſchneiden, oben Einſchnitte in Gitterform machen, und ſogenanntes Kindbettbrod daraus bilden. Wozu man ihn formt, ſo muß zu dieſem Gebäcke ſtets ein Blech leicht mit Butter überſchmiert, Ringe, Buchſtaben u. ſ. w. darauf gelegt, mit verklopften Eyern überſtrichen, mit feinem Zucker über-

ſiebt und ſo langſam gebacken werden. Dieſes Gebäcke ſchmeckt als ob Mandeln dabey wären, und iſt zum Kaffee, Thee und Wein recht ſchmackhaft.

Anmerkung. Wer ſie zum Thee zu geben gedenkt, kann Zimmt unter den Zucker vor und nach dem Backen aufſtreuen.

47. Hagenbutzen-Laiblen.

Ein Vierling Mandeln wird geſotten, und die abgezogenen Mandeln gleich in kaltes Waſſer gelegt, hierauf aber mit einem reinen Tuch abgetrocknet, und dann ohne weitere Zuthaten ganz trocken, nur oft umgewendet, damit ſie alle gleich werden, recht fein geſtoſſen. Inzwiſchen wird ein Vierling Raffinatzucker gerieben oder geſtoſſen, und alles davon recht fein auf die ſchon oft angeführte Weiſe durchgeſiebt; dann wird das Weiſſe von einem Ey zum ſteifen Schnee geſchlagen, und dieſer mit den Mandeln und dem Zucker eine kleine Viertelſtunde gerührt, nach dieſem wird ein Eßlöffel voll eingemachtes Hagenbutzenmark daran gerührt, ein Nudelbrett mit untereinander gemengten Zucker und Mehl beſtreut, und Finger lange Warzeln von dem Teig in dem Zucker und Mehl mit einem Löffel formirt. Dieſe länglichſten Teigſtückchen werden auf Oblaten gelegt, auf ein Backblech gebracht, der Länge nach in der Mitte eingeſchnitten und in langſamer Hitze gebacken. Es iſt ein ſaftiges, gutes und ſchönes Backwerk, dieſe Portion gibt aber nur einen kleinen Deſertteller voll.

48. Makronen von Haſelnüſſen.

Schöne Haſelnüſſe werden mit Vorſicht, damit die Kernen ſchön ganz bleiben, aufgemacht, dieſe dann gewogen, auf einem warmen Ofen oder in eine Bratröhre kurze Zeit gelegt, und nebenbey immer die innere rauhe Haut abgeſchält, zuletzt in reinen warmen Waſſer gewaſchen und dann gleich abgetrocknet. Wenn die Kernen, bevor ſie in die Wärme kommen, ein Pfund gewogen haben, ſo werden ſie in 2 Eyerklar umgewendet, abgetheilt und die Theile abgeſondert ſo fein als möglich geſtoſſen. Alsdann werden noch 3 Eyerklar recht verklopft, mit 5 Vierling feinen geſtoſſenen und fein geſiebten Zucker nebſt der Schale einer ſchönen Citrone, die am Reibeiſen leicht abgerieben, wird eine gute halbe Stunde ſammt den geſtoſſenen Kernen gerührt. Inzwiſchen werden auf ein Backblech Oblaten gelegt, auf dieſe von dem Teig kleine Finger lange und zweymal ſo dicke Warzeln gemacht, dieſe erſt in der Mitte breit gedrückt und ſo langſam gebacken, weil in ſchneller Hitze dergleichen kleines Backwerk gewöhnlich auseinander lauft. Wer mag, kann in die Mitte ein wenig eingemachte Hohlbeere eindrücken, oder eine kleine Vertiefung mit rothem Eis ausfüllen, auch wohl ein Zucker- oder Chocolade-Zeltchen darauf legen, oder Piſtazien aufſtreuen, wenn man ſie verzieren will. Dieſes gute Konfekt hat blos den Fehler, daß es nicht viel ergiebig iſt.

Anmerkung. Ordinär gemacht, rechnet man zu 3 Loth ausgemachter Haſelnußkernen 6 Loth Zucker, dies wird zuſammen geſtoſſen, mit einem Eyerklar Schnee angemacht und auf Oblaten gebacken. Dieſe Makronen können eben ſo mit Mandeln gemacht werden.

49. Spaniſcher Wind mit Pomeranzen.

Wäge Raffinat oder ſonſt vom feinſten Zucker, welcher ſo ſchwer wie 2 Eyer wiegen, an dieſem reibe die Hälfte der Schale von einer ſüſſen, groſſen Pomeranze ab, ſchabe mit einem Meſſer den Zucker auf ein reines Papier, und laſſe dieſen Zucker auf einer Ofenplatte oder in einer nur warmen nicht heiſſen Bratröhre trocknen, der übrige Zucker muß geſtoſſen und fein geſiebt, und die im Sieb geblieben gröbern Theile immer wieder geſtoſſen und geſiebt werden, eben ſo ſtoßt und ſiebt man den Pomeranzenzucker recht ſorgfältig ganz fein. Dann erſt werden 3 Eierklar zu einem ſo ſteifen Schnee geſchlagen, daß, wenn man ihn heraus nehmen wollte, er nur ein Klumpen wäre, und ſich nichts daran anhängt oder in der Schüſſel bleibt. In dieſen Schnee rührt man langſam allen Zucker, richtet ſchon vorher reines weiſſes ſteifes Papier her, ſetzt auf dieſes mit einem Löffel kleine Teighäuflein, überſäet dieſe mit etwas feinem Zucker, und läßt ſie in gelinder Wärme auf oder hinter dem Ofen trocknen. Wenn ſie ganz ſteif und hohl getrocknet ſind, nimmt man ſie vorſichtig mit einem Meſſer vom Papier ab, und legt ſie auf einen Deſertteller. Von Citronen kann man die ſpaniſchen Winde eben ſo

machen. Es iſt ein leichtes feines Konfekt das im Munde gleichſam verſchmilzt.

50. Vanille-Laiblen.

Ein Vierling Raffinatzucker wird mit einem Stück Vanille recht abgeſtoſſen, fein geſiebt, das Grobe immer mit der Vanille wieder geſtoſſen, damit der Zucker recht ſtark nach dieſem Gewürz ſchmeckt. In der Zeit ſchlage von 2 kleinen Eyerklar oder dem Weiſſen von einem recht groſſen Ey, ſo wie die Vögel weg ſind, einen recht guten trockenen Schnee, und rühre mit dieſem eine gute halbe Stunde ſchnell und auf eine Seite den Zucker, bis die Maſſe recht dick iſt, belege hierauf ein flaches Blech mit Oblaten, ſetze das Gerührte mit einem halben Eßlöffel voll nicht zu nahe aneinander darauf, und backe es ſo langſam, ſo kühl als möglich. Die Laiblen dürfen nicht gelb werden. Sind ſie gebacken, dann werden ſie am Rand von den übrigen Oblaten ſchön ausgebrochen, niedlich auf einen Teller gelegt und zu Tiſche gegeben. Dergleichen feine Backereyen gehören auf die kleinern Deſertteller, welche zwiſchen die Torten oder Sulzen aufgeſtellt werden.

51. Kleine Schneeballen.

Sieben kleine Eyerklar von friſchen Eyern oder 6 Groſſe werden von den Vögeln gereinigt, und zu ſteifen, dicken Schnee geſchlagen, der ſo trocken ſeyn muß, daß er ſich ganz von der

Schüſſel löst. An dieſen Schnee wird ½ Pfund feiner Raffinatzucker, der fein geſtoſſen und fein geſiebt ſeyn muß, ſo geſchwind als möglich nach einer Seite eine gute halbe Stunde gerührt. In der Zeit wird ein reines dünnes Brettchen auf das Backblech gerichtet, auf dieſes ein reines weiſſes Papier gelegt und das Gerührte eßlöffelvollweiſe, wer will, auch noch kleiner aufgeſetzt, mit Zucker überſiebt und ſchnell gebacken. In Ermanglung eines Brettchens muß das Backblech recht hoch oder auf ein feuchtes Tuch geſtellt werden, weil unten die Schneeballen feucht bleiben und oben rösch werden müſſen. Dann werden ſie mit einem Löffel oder Meſſer abgenommen, und umgekehrt hingelegt, ſo läßt man ſie bis auf den andern Tag an einem reinen Ort auf dem Papier liegen, wenn man ſie nicht ſogleich haben muß, braucht man ſie gleich, ſo werden ſie auf der flachen Seite mit etwas Eingemachten, mit Weichſeln, Hohlbeeren oder Johannesbeeren in der Mitte belegt, gleich ein zweyter Schneeballe an der glatten flachen Seite darauf geklebt, (ſie halten von ſelbſt zuſammen), daß die runden Seiten nach Auſſen ſehen, und ſo in einem etwas warmen Ort bis zur Tiſchzeit aufbewahrt werden müſſen, vergeſſe nicht. Man kann auch 2 ungefüllte Schneeballen zuſammen kleben, aber die gefüllten ſind beſſer.

Anmerkung. Dieſes gehört zu kleinen Desert. Gefüllt dürfen ſie nie eher werden, als bis man ſie braucht.

52. Pomeranzen-Laiblen mit Eis.

Von einer groſſen, ſüſſen Pomeranze reibe das Gelbe an feinem Zucker ab, trockne dieſen in gelinder Wärme auf reinem Papier, ſtoſſe den Zucker nach dem Trocknen und füge noch den übrigen Zucker, daß es ein Vierling iſt, dazu, ſiebe dieſes recht fein und nimm das Weiſſe von einem recht friſchen Ey, ſchlage davon recht trocknen Schnee und mit dieſem rühre den Zucker eine gute Viertelſtunde, dann erſt miſche ein Loth ſchönſtes Mehl und 8 abgezogene, aber recht fein und trocken geſtoſſene Mandeln dazu. Iſt alles recht verrührt, ſo ſetze es eßlöffelvollweiſe auf ein mit Oblaten belegtes Backblech, backe die Laiblen in kühler Hitze. Sind ſie nach dem Backen ſchön aus den Oblaten gebrochen, ſo werden ſie mit Eis übergangen, wozu das Zimmt-, oder Veilchen- auch Hohlbeerſafteis die wohlſchmeckendſten ſind. Zum Wein iſt dieſes ein angenehmes Konfekt.

53. Hohlbeer-Laiblen.

Ein Paar Löffel voll eingemachte Hohlbeere werden an ein zu Schnee geſchlagenes Eyerklar gerührt, oder dieſes vorher mit 2 Loth Zucker eine halbe Stunde gerührt und alles, bis es dicker, leichter Schaum iſt, gerührt. Wer es liebt, kann ein wenig geſtoſſenen Zimmt beymiſchen, und die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer halben Citrone beyfügen. Dann werden ſie wie die ſpaniſchen Winde auf Papier

geſetzt, hinter den Ofen getrocknet, mit Zucker überſiebt und auf das Deſertteller geordnet. Man kann auch die eingemachten Hohlbeeren durch ein reines Sieb drücken, damit die Kerne wegkommen, dann werden die Laiblen leichter. Dieſes kleine Zuckerwerk kann wegen der Verſchiedenheit der Farben zu angenehmer Farbenwechslung im Konfekt dienen, ſo daß zum Beyſpiel auf einen Teller gelber ſpaniſcher Wind, auf den andern rothe Hohlbeerlaiblen gelegt werden.

54. Vanille-Biskoten.

Verklopfe 5 ganze gereinigte friſche Eyer, und eben ſo viel Eyergelb mit einem Beſen recht zu Schaum; dann miſche $\frac{1}{2}$ Pfund Raffinatzucker dazu, an welchem für 15, 18, 24 Kreutzer Vanille recht abgeſtoſſen, und fein durchgeſiebt ſeyn muß. Die Vanille darf immer nur mit wenig Zucker geſtoſſen werden, und die übrig gebliebenen ſplitteriſchen Theile werden aufbewahrt, und können entweder am Thee mitangegoſſen, oder am Kaffee mitaufgekocht werden, was beyde wohlſchmeckend macht, und dem Kopfe eine ſchöne Farbe geben. Auch bey Dampfnudeln können ſie zur Vanilleſoos benützt werden. Dann ſtelle die Rührſchüſſel damit auf ſchwache Kohlen, oder auf heiſſe Aſche, (aber der Teig darf nicht zu heiß, nur wohl warm ſeyn), und rühre es mit dem Beſen oder Löffel immer bis es recht dick iſt; dann wird der Teig von den Kohlen abgenommen, und noch einmal

gerührt, oder mit dem Beſen ſo lange, bis er weiß und der Teig ganz kalt iſt, geſchlagen. Dann erſt werden 18 Loth ſchönſtes Mehl oder auch ausgetrocknetes Stärkmehl durch einen Seiher langſam darein gerührt, und wer die Vanille nicht liebt, kann die am Reibeiſen leicht abgeriebene Schale einer ſchönen gelben Citrone, oder auch beydes dazu rühren. In der Zeit muß ſchon ſteifes, weiſſes Biskotenpapier auf dem Backblech hergerichtet ſeyn, der Teig wird in den dazu gehörigen Trichter gefüllt, und ſo aufgegoſſen, mit Zucker überſiebt und ſo recht langſam gebacken. So lange ſie heiß ſind, werden ſie mit einem Meſſer abgelöst, und ſchön zum Gebrauche verwahrt.

55. Quitten-Biskoten.

Siede gute Quitten im Waſſer oder Wein ſammt den Schelfen weich, ziehe ſie, ſobald die Früchten weich ſind, ab, ſchabe das Mark von dem Kernhaus dergeſtalt ab, daß nichts Steiniges dazu kommt, und treibe mit einem Silber- oder Holzlöffel das Mehl durch einen Haarſuppenſieb. Zu 12 Loth Quittenmark, welches ſehr ſauber von allem Steinigten iſt, rechnet man 3 Vierling Zucker; dieſer wird nur gebröckelt, in ein Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne gethan, und erſt eingekocht, bis er anfängt dick zu werden, dann kommt das Quittenmark, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone daran, und wird noch auf den Kohlen mit einem Silberlöffel recht unterein-

ander gerührt, dann kommt es vom Feuer und muß erkalten. Inzwiſchen ſchlage von 4 friſchen Eyern das gereinigte Weiſſe zu trockenem Schnee und rühre dieſen, wenn die Quitten kalt ſind, nach und nach langſam, und wem es beliebt, ein wenig friſch geſtoſſenen Zimmt daran. Oblaten müſſen ſchon vorher in Biskotenform geſchnitten ſeyn, dieſe werden mit dem Teig mit einem naſſen Meſſer zwey Meſſerrücken dick überſchmiert, und mit Zucker überſäet. Dieſe Biskoten werden auf ein mit Wachs überfahrnes Blech gelegt, und in einer warmen Bratröhre oder auf einer Ofenplatte auf ſteifes Papier gelegt, getrocknet.

56. Aprikoſen-Holippen.

Ein halbes Pfund leicht abgeſchälte, ausgeſteinte Aprikoſen werden in eine meſſingene Pfanne mit wenig geläutertem Zucker zu Brey gedünſtet, wobey man ſie aber mit einem ſilbernen Löffel oft umrühren muß, daß ſie ſich ja nicht anhängen. In der Zeit reibe von einer halben Citrone das Gelbe am Reibeiſen ab, richte den Aprikoſenbrey in eine reine Schüſſel und verrühre ihn zu Schaum mit friſch geſtoſſenen Zimmt und den Citronenſchalen. Inzwiſchen muß von 2 friſchen Eyern das Klar zu einem ganz trocknen Schnee geſchlagen ſeyn, dieſer wird langſam an die kalt gewordenen, gut gerührten Aprikoſen gerührt; dann wird ein Zinn- oder Porzellanteller mit ſüſſem Mandelöl mit einer ungeſalzenen Speckſchwarte befahren, und kleine

runde, recht dünne Plätzchen von dem Teig darauf geſtrichen, die Teller aber auf einen warmen Ofen, bis die Holippen darauf trocknen, geſtellt. Sind ſie ſo getrocknet, daß man ſie mit einem breiten Meſſer abnehmen kann, ſo werden ſie über einen recht dicken glatten Kochlöffel gewickelt, und mit ein wenig Eyerklar an den beyden Enden betupft, damit ſie zuſammen halten. Die glatte Seite, welche auf dem Teller aufgelegen, wird zur äuſſern Seite gemacht.

Anmerkung. Wer ſich die Mühe mit den Holippenmachen nicht geben mag, kann Oblaten in Biskotenform ausſchneiden, die Aprikoſen darauf ſtreichen, ſie mit feinem Zucker überſäen, und auf einem mit Wachs überfahrnen Blech in einem kühlen Backofen trocknen laſſen. Dieſe Holippen, ſo wie die Biskoten ſind ſchön und gut.

57. Kleine Mandel-Bögen.

Ein Vierling abgeſottene Mandeln werden ſogleich in kaltes Waſſer gelegt, und ſo bleiben ſie eine halbe Viertelſtunde lang ſtehen, damit ſie ſchön weiß werden; nach dieſem werden ſie abgezogen, und mit einem reinen Tuch, das aber nicht wollig oder faſelig ſeyn darf, abgetrocknet. Dieſe Mandeln werden nun nebſt der leicht abgeſchnittenen Schale einer ſchönen Citrone, möglichſt fein gewiegt und oft umgewendet, daß ſie recht gleich werden. Dieſe Mandeln werden dann mit 6 Loth geſtoſſenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Loth friſch geſtoſſenen Zimmt vermiſcht. In einer meſſingenen Pfanne wird beſtes friſches Schmalz wenig heiß gemacht,

und die Mandeln ſammt dem Zucker darin gelaſſen und aufgerührt, bis ſie ſchön hellbraun ausſehen. Dann läßt man alles Schmalz ablaufen, und überſtreicht ſo geſchwind als möglich 2 Finger breit und einen Finger lang zugeſchnittene Oblaten damit, legt dieſe auf ein Blech und trocknet ſie ſo im Backofen. So lange die Bögen noch heiß ſind, muß man ſie über ein Wargelholz biegen, ſonſt brechen ſie ab.

Anmerkung. Beym Aufſtreichen iſt es beſſer, wenn es 2 Perſonen verrichten, denn ſo wie die gebackenen Mandeln kalt werden, ſind ſie auch ſogleich ſteif und laſſen ſich nicht mehr gut aufſtreichen. Zieren kann man die Bögen, ob ſie gleich ſelbſt Glanz haben, mit gewiegten, abgezogenen Piſtazien, oder man überzieht ſie mit beliebigem, verſchiedenartigen Eis. — Sie gehören unter die kleinen Desert-Gattungen.

58. Kleine Hobelſpäne von Chocolade.

Von 4 kleinen Eyerklar wird ein trockner Schnee geſchlagen, und an dieſes ein Vierling geſtoſſenen geſiebten Zucker eine halbe Stunde lang ſchnell nach einer Seite gerührt, dann kommen 3 Loth guter Chocolade fein aufgerieben dazu, und zuletzt wird ein recht ſpitzig gewogener Vierling des ſchönſten Mehls dazu gerührt, wem es beliebt, der kann auch ein wenig geſtoſſenen Zimmt oder Vanille dazu thun. Ein mit Wachs oder Butter überſtrichenes Backblech muß ſchon bereit ſtehen; auf dieſes werden 2 Finger breite und eben ſo lange oder etwas kürzere Streifen von dem Teig, aber ja nicht zu nahe aneinander gemacht, und dann

in einer gleichen, aber nicht ſtarken Hitze gebacken. Die Streifen werden, wenn ſie noch warm ſind abgelöst, und über einen Kochlöffel gewickelt, dann aber an einem trocknen und warmen Orte, bis ſie zu Tiſche kommen, aufbewahrt, weil ſie ſonſt weich werden.

59. Band-Schnitzlen.

Dieſe können bekanntlich von jeder Gattung Zuckereis von beliebiger Farbe auf Oblaten geſtrichen, und ihnen eine beliebige Form gegeben werden. Sie werden um einen Kochlöffelſtiel gewickelt, über einer Kohlpfanne oder einem Bratofen, ſo lange bis ſie feſt getrocknet ſind, gehalten. Die Hobelſpäne oder Bandſchnitzlen ſind immer mehr ſchön als gut, und daher zu Verzierungen am anwendbarſten.

60. Krebs-Bögen.

Zwölf Loth abgeſottene abgezogene Mandeln werden mit Eyergelb recht fein geſtoſſen, und 6 Loth friſche, ſchön rothe Krebsbutter mit 6 Eyerdotter und 10 Loth Zucker verrührt. Iſt dieſes recht ſchaumig, ſo kommt nun ein wenig geſtoſſener Zimmt und 4 Loth feingewiegte Krebsſchweife dazu, dieſes wird auf ein ſchön hergerichtetes Backblech dergeſtalt aufgeſtrichen, daß es die Dicke eines ſtarken Meſſerrückens erhält, und ſodann gebacken. Iſt dieſes geſchehen, dann werden die Streifen Hand lang und halb Hand breit ganz warm davon geſchnitten, und dieſe ſogleich über ein Wargelholz gebogen. Entwe-

der überſtreicht man dieſe Krebsbögen noch warm mit Zucker und Zimmt, und trägt ſie warm auf, oder man überzieht ſie mit weiſſem oder grünem Eis.

61. Uebriges Bisquit.

Von Jägerſchnitten oder übrigen Bisquit-Torten werden Finger lange und Finger dicke Stücklen gemacht, indeſſen wird ein halbes Pf. Zucker mit ein wenig Waſſer in eine meſſingene Pfanne auf Kohlen geſtellt, und muß ſo lange kochen, bis er ſich ſpinnt, dann thut man 6—8 Loth guten und fein geriebenen Chocolade dazu, rührt es recht untereinander und bringt die Maſſe von den Kohlen in eine Schüſſel, in welcher man es noch bis es dicker wird, rührt. Die Bisquitſchnitzlen tunke an einem Hühnerſpießle, welches hinten und vorne zugeſpitzt ſeyn muß, im Chocolade und wende ſie darin um, das andere Ende des Hölzchens ſtecke in einen Apfel und laſſe die Schnitten trocknen. Sind ſie ſchön getrocknet, dann werden ſie in Scheiterhaufen auf einer Schale zu Tiſche gegeben. Hiezu kann man recht alt gebackenes Bisquit verwenden.

62. Chocolade-Schnittlen.

Ein Vierling geſiebter Zucker wird mit einem Vierling geſtoſſene Mandeln, und der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer Citrone eine Stunde lang mit 3 recht verklopften friſchen

Eyern gerührt, dann kommt ein wenig Zimmt und 2 Loth guter Chocolade fein aufgerieben dazu. Dann wird entweder eine Blechform mit Butter geſchmiert und der Teig in dieſe, oder in eine Papierform oder Kapſel gefüllt. Nachdem dieſes auf ein Backblech geſtellt worden, darein gegoſſen, und langſam gebacken. Am zweyten oder dritten Tag werden Schnitten daraus geſchnitten, dieſe auf einem Papier in einer kühlen nicht mehr heiſſen Röhre oder auf dem Ofen getrocknet, und dann mit Zucker und Zimmt überſäet zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Wem es beliebt, der kann 8 — 12 Mandeln zurücklaſſen, dieſe länglicht dünn ſchneiden, und erſt nach dem Einfüllen des Teiges unter dieſen miſchen.

63. Braune Jägerſchnitten.

Sechs kleine aber friſche Eyer werden von den Vögeln gereiniget, und mit noch einem Eyergelb recht verſchlagen, dann werden 3 Vierling fein geſiebter Zucker dazu gethan, und nebſt dem Gelben am Reibeiſen abgeriebenen von zwey Citronen eine Stunde nach einer Seite ſchnell gerührt. Iſt nun eine länglichte ſchmale Blech-Form mit Butter leicht geſchmiert und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, ſo wird zu dem Gerührten ein Loth friſch geſtoſſener Zimmt und ein Loth geklaubter runder Anis, nebſt einem Vierling geſottener, abgezogener und fein länglicht geſchnittener Mandeln hinzugerührt. Iſt keine Blechform dazu vorhanden, ſo verfertige man eine länglichte Form von Papier, über-

ſtreiche dieſe leicht mit Butter, ſtreue ſie mit Semmelbröſeln aus, fülle ſie nicht ganz voll, dann wird ſie auf ein Blech geſtellt und langſam gebacken. Den zweyten, dritten Tag wird es dann erſt aus dem Papier genommen, in Schnitten geſchnitten, dieſe auf einem Backblech ſchön gelb gebacken und zum Gebrauch in einem reinen Papier an trockenem Orte aufbewahrt. Werden dieſe Jägerſchnitten in der Blechform gebacken, ſo müſſen ſie gleich, nachdem ſie fertig ſind, herausgethan werden.

64. Kleine Holippen von Haſelnußkernen.

Erſt werden ſchöne Haſelnüſſe aufgemacht, die Kerne in die Wärme einer Bratröhe gethan, daß ſich die innere Schale ablöſen läßt, und dann mit warmen Waſſer gewaſchen und abgetrocknet. Hierauf ſchneidet man jeden Kern in 3—4 Stücklen, richtet in ein meſſingenes Pfännlein einen Vierling Zucker, wenn eben ſo viel Kerne an Gewicht vorhanden ſind. An dieſen Zucker gieſſe eine halbe Kaffeeſchale voll Roſenwaſſer, oder auch nur gewöhnliches Waſſer, und rühre es um. Iſt der Zucker ein wenig eingeſotten, dann kommen die Kerne dazu, und werden darin gelb aber nicht braun gemacht, dann erſt nach dem Erkalten werden ſie im Mörſel geſtoſſen. Hierauf muß aus 4 groſſen friſchen Eyerklaren ein Schnee geſchlagen, eine halbe Citrone am Reibeiſen abgerieben, und die fein geſtoſſenen Haſelnußkernen damit angerührt werden; zuletzt wird ein Backblech mit Wachs

überfahren, oder leicht mit Butter geſchmiert, der Teig in Plätzchen, welche wie ein Meſſerrücken dick und ein Thaler groß auf das Blech geſtrichen, und im Backofen gelb gebacken. Nach dem Backen müſſen ſie noch warm mit einem Meſſer losgemacht, über einen Kochlöffel warm gebogen, mit Zucker und geſiebten Zimmt vermiſcht überſäet, auf einen Teller gelegt, und an einem warmen Ort bis zur Tiſchzeit oder ſonſt aufbewahrt; ſie ſind ſehr gut.

65. Kleine Mandel-Holippen.

Zwey friſche Eyer werden recht verklopft, und mit einem Vierling geſiebten Zucker und der fein gewiegten Schale von einer kleinen Citrone nebſt 4 Loth recht zart mit ein wenig Wein abgeſtoſſenen Mandeln eine gute halbe Stunde nebſt 4 Loth ſchönſten Mehls gerührt. An dieſes recht Durchgerührte kommt, wenn es geruht hat, von einer Citrone der Saft und noch einmal 4 Loth vom beſten Mehl, welches durch einen Seiher daran geſiebt wird, dazu. Dann wird ein Backblech mit Butter oder Wachs leicht geſchmiert, von dem gerührten Teig weit auseinander mit einem Löffel in Plätzchen von der Gröſſe eines halben Hühnereyes darauf gelegt; dieſes wird mit dem Meſſer dergeſtalt auseinander geſtrichen, daß es runde Meſſerrücken dicke Plätzchen gibt, und in die Mitte wird ein Kreutzer groſſes Stück fein geſchnittener Citronat gelegt, im Backofen oder Bratröhre langſam gebacken. So wie die Plätzchen aus dem

Ofen kommen, werden ſie warm mit einem Meſſer ſo ſchnell als möglich abgenommen, über einen Kochlöffelſtiel gebogen, mit Zucker und Zimmt überſtreut zu Tiſche gegeben, aber auch bis dahin in der Wärme erhalten. Friſche Pomeranzenſchalen anſtatt den Citronen und den Saft auch von der halben Pomeranze dazu genommen, iſt beynahe noch beſſer als mit Citronen.

66. Holippen mit Pomeranzenſchalen.

Ein Vierling Zucker wird geſtoſſen, geſiebt, hiezu ein Vierling ſchönſtes Mehl abgewogen, und das Gelbe von einer groſſen ſüſſen Pomeranze oder von 2 kleinen am Reibeiſen dazu gerieben, oder die fein abgeſchälte Schale dazu gewiegt. Dieſes wird mit 3 friſchen Eyern, wovon eines nach dem andern daran geſchlagen worden, recht glatt gerührt und mit ſo viel Wein verdünnt, daß es wie ein dünner Flädlenteig ausſieht. Nach dieſem hält man das Holippeneiſen auf ſtarke Kohlen, oder über das Feuer, damit es auf jeder Seite heiß werde, dann wird es mit einer ungeſalzenen Speckſchwarte überfahren, ein Eßlöffel voll von dem Teig daran herum geſtrichen, nicht gleich, ſondern nach und nach ganz feſt zugemacht, aber gleich wieder erſt die eine, dann die andere Seite wieder über das Feuer gehalten. In der Zeit nimmt man ein gutes Meſſer, und ſchält den Rand des Eiſens ab, weil oft etwas Teig heraus lauft, öffnet dann das Eiſen, und iſt die

Holippe auf jeder Seite gelb, ſo wird ſie ſogleich herausgenommen, und über das Holippenholz gebogen. Auf dieſem bleibt ſie, bis wieder eine andere Holippe fertig iſt. Sind 2 — 3 gebacken, dann überfährt man jedesmal mit der Speckſchwarte das Eiſen wieder, und macht ſo fort, bis alle Holippen fertig ſind. In der Wärme müſſen ſie bis zur Tiſchzeit erhalten werden, ſonſt werden ſie zähe und ledrig. Das Eiſen darf man nie in das Feuer legen, und muß es nur darüber feſt halten, ſonſt bekommt die Holippe einen Rauchgeſchmack. Man kann ſie mit Citronenſchalen und Zimmt eben ſo machen, und mit Milch oder Rahm anſtatt mit Wein anrühren.

67. Falſche Kaſtanien.

In eine meſſingene Pfanne oder in ein Kaſſerol kommt ein halbes Pfund Mandeln, nachdem ſie abgeſotten, abgezogen und fein geſtoſſen seyn müſſen, nebſt einem halben Pfund gebröckelten Zucker, den vierten Theil einer Maas Roſenwaſſer oder in Ermanglung deſſen, eben ſo viel friſches Waſſer, dieſes mit einem ſilbernen Löffel öfter umgerührt, ſo lange gekocht, bis ſich der Zucker dick eingeſotten hat. Dann drückt man durch einen Seiher oder Sieb den Saft von einer ganzen Citrone daran, und rührt es ſo lange, bis ſich das Gekochte von der Pfanne löst. Die Kaſtanienformen von Blech müſſen dann ſchon bereit ſeyn. In eine jede von dieſen wird der Teig voll ein:

gedrückt, der Kaſtanienform geklopft, damit die gemachte Kaſtanie herausfalle. Nach dieſem ſteckt man ſie leicht an eine Gabel, überſtreicht ſie mit einer Feder oder mit einem Pinſel mit Eyerklar, und hält ſie ſogleich und ſo lange über eine Glut von ſtarken Kohlen, bis ſie die natürliche Farbe der Kaſtanien annehmen. Auf einem reinen Papier an einem trocknen Orte bewahrt man ſie zum Gebrauche auf. Dieſes Gebäck iſt nicht ſowohl gut als artig und täuſchend.

68. Glaſirte Ofenküchlen, Windbeutel.

Den vierten Theil einer Maas guter friſcher Milch läßt man mit einem Stück Vanille nebſt 3 Loth recht guter, friſcher Butter ſieden; hat dieſes zuſammen recht geſotten, dann rührt man auf dem Feuer langſam noch einen Vierling vom ſchönſten Mehl ſpitzig gewogen dazu, und rührt den Teig recht glatt und fleiſſig, bis er ſich von der Meſſingpfanne ganz ablöst. Nach dieſem wird die Vanille herausgenommen, der Teig in eine Schüſſel gethan, und nach und nach vier groſſe Eyer, die aber alle vorher in warmem Waſſer gelegen, und ein wenig abgeriebener Zucker dazu gethan, und alsdann der Teig recht ſchön gerührt werden. In der Zeit überſiebt man ein Backblech mit ſchönem Mehl, und ſetzt den Teig halb löffelvollweiſe, wie runde kleine Laibchen darauf, beſtreut dieſe aber nicht, und backt ſie ſchön gelb. Nach dem Backen werden ſie mit einem Meſſer losgemacht,

und das Mehl abgeblaſen oder abgewiſcht, was vorſichtig geſchehen muß, weil ſie ganz hohl ſind, und leicht zerdrückt werden können. Nun läßt man 4—6 Loth Zucker mit ein wenig Waſſer, bis ſich der Zucker ſpinnt, ſieden, legt die Windbeutel darein, wendet ſie nach einiger Zeit mit einer Schaufel oder Gabel, daß ſie alle und auf jeder Seite röſch und glaſirt ſind, oder überſäet ſie nach dem Backen dick mit Zucker, dann legt man zwey Bögen Papier auf ein Backblech, legt die Windbeutel, und zwar jeden einzeln, darauf, und ſtellt ſie in ſchnelle hitze, in welcher ſie glänzend werden. Nun richtet man ſie wie eine Piramide hoch und ſpitzig übereinander geſtellt auf einen Teller, bringt ſie ſogleich in die Kälte, und gibt ſie zu Tiſche.

Anmerkung. Man kann die Vanille weglaſſen, und zwey Loth rein gewaſchene, abgetrocknete Weinbeeren in den Teig miſchen, dieſen zu einer länglichten Form bilden, und nach dem Backen mit Eis überziehen, oder in runder Form mit Mandeln vor dem Backen, oder mit etwas Eingemachtem in der Mitte belegen, und unglaſirt geben, aber dann dürfen ſie nicht lange vor dem Gebrauch ſeyn, ſonſt ſchmecken ſie zähe wie Leder. Wer lieber geſtoſſene Vanille anſtatt der ganzen nimmt, thut dieſe erſt mit den Eyern dazu anrühren.

69. Gefüllte Zuckerſchnecken.

Drey gereinigte Eyerklar werden zu trockenen Schnee geſchlagen, dann mit geſtoſſenen geſiebten Zucker 2 Eyer ſchwer und einem Eyergelb eine halbe Stunde lang gerührt, dann kommt

entweder fein geſtoſſene Vanille oder Zimmt dazu, nebſt 2 Eyer ſchwer vom ſchönſten Mehl. Dieſes wird dann langſam nur in den Schnee und Zucker gerührt, ein Backblech mit guter Butter leicht geſchmirt, und der Teig ſo aufgegoſſen, daß er nur Meſſerrücken dick iſt; dieſes wird dann langſam hellbraun gebacken, aus dem noch warm Gebackenen Daumen breite und zwey Finger lange Streifen geſchnitten, die obere Seite mit irgend was Eingemachten beſtrichen und ſo aufgerollt, daß die Figur eines Schnecken-Gehäuſes entſteht. Nach Belieben kann ein weiſſes Eis gemacht, und dieſes an der einen Seite des Schneckenhauſes oben in der Runde, ſo daß vom Rand etwas hervorſieht, angebracht werden, als ob die Schnecken den gewöhnlichen Deckel hätten. Es iſt eine gute, und mit Aufmerkſamkeit gemacht, eine niedliche, nicht theure Speiſe. — Dieſe Portion gibt gerade eine Aſſiette voll.

70. Wein-Goffer.

Ein Vierling Mandeln wird abgeſotten, abgezogen, und mit ein Paar Löffel voll guten Wein geſtoſſen. Dieſe geſtoſſenen Mandeln werden in eine Schüſſel mit einem Vierling geſiebten Zucker, einem Vierling feinſtes Mehl, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone, dann ½ Loth Zimmt und Nelken, welche nicht zu fein geſtoſſen ſind, gethan, und alles dieſes wird mit 3 kleinen Eyern, eines nach dem andern dazu geſchlagen, eine gute halbe Stunde

daran gerührt, hiezu wird noch ein Stückchen, von einem halben Hühnerey groß, friſcher Butter zerlaſſen und darein gerührt, und alles zuletzt aber mit gutem Wein vollends ſo angemacht, daß es etwas dünner als ein Spatzenteig iſt. Jetzt wird das Goffern-Eiſen, welches immer etwas tiefer als ein Holippen-Eiſen gravirt ſeyn muß, auf Kohlen, oder über einem Feuer auf jeder Seite heiß gemacht, dann mit einer Speckſchwarte überfahren, und endlich ein guter Eßlöffel voll von dem Teig ganz glatt und eben darein geſtrichen, hierauf das Eiſen zugemacht, nach und nach erſt ganz geſchloſſen, und auf jeder Seite gelb, faſt braun, langſam gebacken. Dann wird der Rand des Eiſens mit einem Meſſer von dem herausgelaufenen Teig gereinigt, abgeſchabt, die fertige Goffer herausgenommen, und über das Nudelwargelholz gebogen, wo ſie immer ſo lange bleibet, bis wieder eine Goffer gebacken iſt. So wie 2—3 gebacken ſind, fährt man wieder mit der Speckſchwarte über das heiſſe Eiſen, bevor man den Teig aufſchmiert. In der Nähe des Feuers müſſen die Goffern ſo lange bis alle fertig ſind, ſtehen bleiben, und dann bis zur Tiſchzeit in die Wärme geſtellt werden. Sie werden wie die Dachziegel in zwey Reihen auf einen Teller gebeigt, aber beym Auftragen muß man aufmerkſam ſeyn, weil ſie leicht übereinander fallen, und zerbrechen. Es iſt dieſes eine gewöhnliche Lieblingsſpeiſe für Herren.

71. Weichſel=Bögen.

Siede gedörrte Weichſeln ſchön weich, löſe die Kerne aus, und thue 4 Loth geſiebten Zucker in eine meſſingene Pfanne, gieſſe etwas Waſſer dazu, und laſſe den Zucker ſchön dick einſieden. In der Zeit wiege 4 Loth abgezogene Mandeln, lege ſie nebſt der Schale einer Citrone in den Zucker, füge Zimmt und etwas Citronenſaft nebſt den Weichſeln, zuletzt den Schnee von einem Eyerklar hinzu, rühre alles dieſes auf dem Feuer untereinander, dann laſſe es abkühlen, ſtreiche es auf Hand lang und Hand breit geſchnittene Oblaten, die doppelt übereinander liegen dürfen, backe ſie langſam, biege ſie dann warm über ein Wargelholz, mache verſchiedenes Eis darauf, und beſtreue ſie mit fein gewiegten Piſtazien. Die Weichſeln können auch vorher mit der Citrone fein gewiegt werden.

72. Mandelzucker=Waffeln.

Rühre 10 Loth beſten Butter mit 10 Eyergelb recht ſchaumig, dann 6 Loth mit fein abgeſtoſſenen Mandeln, 8 Loth geſiebten Zucker, die am Reibeiſen abgeriebene Citrone, etwas geſtoſſenen Zimmt, eine halbe Stunde, dann rühre 16 Loth feinſtes Mehl langſam dazu, und vier halbe Eyerſchalen voll beſten Wein. Mache das Waffeleiſen auf jeder Seite heiß, ſchmiere es dann mit Speck, nimm nach der Größe des Eiſens 2—3 Löffel voll Teig, und backe langſam auf jeder Seite die Waffeln auf

Kohlen, oder gelindem Feuer. Sind ſie fertig, ſo wird der Rand der Waffel ſchön gleich mit einem recht guten Meſſer geſchnitten, warm mit Zucker und Zimmt überſtreut, und ſogleich zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Das Schmieren oder Ueberfahren des Eiſens mit Speck oder Speckſchwarte muß bey jeder Waffel wiederholt werden. Wem es beliebt, kann 2 Loth gewiegte, kandirte Pomeranzenſchalen und Citronat in den Teig thun.

73. Waffeln, welche ſich 14 Tage lang halten.

Ein halbes Pfund Butter muß aus 2—3 Waſſern recht durchgeknetet und gewaſchen, dann in einem reinen Tuch recht abgetrocknet und zu Schaum verrührt werden, dazu kommen 5 Eyer, welche aber recht friſch ſeyn müſſen, und zwar eines nach dem andern, nebſt $\frac{1}{2}$ Pfund vom ſchönſten Mehl. Dieſes muß zuſammen in allem drey volle Stunden ſtets nach einer Seite gerührt werden, dann werden ſie wie die vorhergehende Waffelart in einem geſchmierten Waffeleiſen gebacken, wobey das Eiſen nicht mit der Speckſchwarte, ſondern mit einem Wiſchlein, in welches Butter, wie zum Schnuller (Zuzl) gebunden, überfahren wird. Dieſe Waffeln werden mit Zucker und Zimmt erſt kurz vor Tiſch überſäet, zu Tiſche gegeben, und an trocknem Orte in reinem Papier aufbewahrt, vor dem Genuß aber ſtets auf einem warmen Ofen oder Bratröhre gelegt, und erſt dann mit Zucker und Zimmt überſiebt.

74. Haſen von Zucker.

Ein halbes Pfund friſche Mandeln werden blos mit einem Tuche abgewiſcht und ſammt der Schale fein geſtoſſen. Dann werden 12 Eyerdotter und 12 Loth fein geſiebter Zucker, und die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone eine kleine Stunde recht gut gerührt, daß es recht dick iſt; ferner ein Loth Zimmt und Nelken aneinander geſtoſſen, nebſt 2 Loth guten, fein geriebenen Chocolade und 2 Loth gewiegten Citronat dazu gerührt. Bis die Mandeln gerührt ſind, muß auch von 6 gewiegten Eyerklar ein ſteifer trockner Schnee geſchlagen werden, die Haſenform mit guter Butter geſchmiert und mit getrocknet, geſtoſſen und geſiebter ſchwarzer Brodrinde ausgeſtreut werden. Dann wird der Schnee langſam in den Teig gerührt, der Teig in die Form gefüllt, und gerade geſtellt, ſchön langſam gebacken, dann die Probe mit dem Hölzchen, ob er fertig iſt, gemacht. Iſt er das, dann wird er umgeſtürzt, auf ein Tortenblech oder Papier, nachdem wird Citronat wie Speck geſchnitten, und dieſer leicht in den Haſen geſteckt, ein weiſſes Eis da und dort herum geſtrichen, als ob er mit ſaurem Rahm überſtrichen wäre, Piſtazien geſchnitten, als ob es Kappern wären, auf das Eis nebſt ein wenig gewiegten Citronenſchalen aufgeſtreut und der Haſe getrocknet.

Anmerkung. Man gießt auch Bisquitteig in eine Aentenform, überzieht ſie nach dem Backen mit weiſſem Eis, macht Augen von Weinbeeren daran, von Zimmteis gelbe

Schnäbel, ſetzt ſie in grünes mit Gras oder Schilf geſchnittenes Papier, und bringt ſie auf einer Platte zu Tiſche. Auf dieſe Art werden Schinken gebacken, mit Chocolade überzogen, oder von rothem Quittenmark gemacht, damit immer Veränderung ſtatt findet.

75. Weichſelkuchen im Winter zu machen.

Zu dieſer kann man ſich, wenn die erſte Art des Butterteigs zur Einlage des Bodens der Torte gebraucht wird, zur Fülle eingemachter Weichſeln bedienen. Bey der letzten Art Butterteig aber, die gedörrten Weichſeln entweder insgeſammt ſtoſſen, das Geſtoſſene in Wein und mit Gewürz kochen, dann durch ein Tuch preſſen, in dieſem Saft Zwieback weichen, und wenn er kalt iſt, dieſen Brey nach Verhältniß der Menge des Zwiebacks mit Eyern, Zucker und Gewürz anrühren, ein wenig zerlaſſene gute Butter dazu rühren, und dieſen dicken Teig in einer Form oder Butterteig eingefüllt backen.

76. Weichſelkuchen anderer Art.

Zu dieſem Backwerk werden die Weichſeln nur im Waſſer, oder was natürlich beſſer iſt, im Wein geſotten, die Kernen herausgethan, die Weichſeln mit Zucker und Gewürz eingeſtreut, und der Teig ſo lange angerührt, wie es die zweyte Art der Kuchen von friſchen Weichſeln erfodert. Die ausgeſteinten Weichſeln werden ſodann daran gerührt, einige Löffel voll vom beſten Rahm, oder ein Stückchen vergangener Butter dazu gethan, dann wie bereits angegeben

worden, in den Form geſtellt, gebacken und mit Zucker und Zimmt beſtreut. Jede Weichſel-Torte ohne Butterteig kann in kleinen Formen gebacken, und niedlich verziert, mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben werden.

77. Weinſtrauben.

Nimm 8 Löffel voll feinſtes Mehl, ſiede Wein mit einer Nuß groß Schmalz, gieſſe damit ſiedend das Mehl an, und rühre es recht glatt ab. Vorher aber ſchon lege 10 Eyer in lauwarmes Waſſer, rühre eines nach dem andern darein, ſalze es wenig, laſſe Schmalz heiß werden, tunke den Straubenlöffel darein, fülle ihn halb mit dem Teig, und laſſe dieſen ſchön langſam und rein in das Schmalz laufen, und langſam darin backen; wende die Strauben während dem Backen hübſch um, und lege ſie nachher auf Brodſchnitten, damit ſie ablaufen, nach dieſem aber auf einen Teller, und gib ſie mit Zucker und Zimmt beſtreut, warm zu Tiſche.

78. Weichſelſtrauben.

Siede friſche Weichſeln weich, gieſſe ſie in einen Seiher damit ſie ablaufen, während dem bereite vom ſchönſten Mehl einen Teig, ſchlage ein Eyerklar zu Schnee und rühre es unter dieſen. Lege immer 8 — 10 Weichſeln auf einmal in eine Schüſſel, gieſſe von dem Teig darauf, kehre ſie recht darin um, und backe die Weichſeln im heiſſen Schmalz in einer

Pfanne, welche gerade die Grösse der Strauben hat. Sie werden wie die Vorigen beſtreut, und wie vorhin gezeigt, warm zu Tiſche gegeben.

79. Wiener Quitten-Kipferl.

Eine zeitige Quitte wird geſchält und weich geſotten, das Steinige davon gethan und die Quitte mit ein wenig Citronenſchalen gewiegt. Hierauf muß ein Stückchen Butter Hühnerey groß mit einem Eyergelb und einem Ey, nebſt einem Vierling geſiebten Zucker recht abgerührt, dann wird die Quitte dazu gethan, Mehl und feine Semmelbröſeln gleich viel auf ein Nudelbrett geſtreut, der Quittenteig darauf gebracht, und ſodann aus dem Teig Kipferl (hier Hörnlen) formirt, dieſe im Schmalz langſam gebacken und in wenig Wein mit Citronen und Zimmt kurz aufgeſotten.

80. Hohlziegel.

Ein Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl wird mit lauwarmen guten Wein recht glatt gerührt, dann werden 2 Eyerklar zu ſteifen Schnee geſchlagen, nebſt einem halben Kaffeelöffel voll geſtoſſenen Zucker, und wenn man will, etwas abgeriebene Citronenſchale daran gerührt. Iſt alles dieſes recht ſchön verrührt, dann mache Schmalz heiß, laſſe durch einen Seiher oder durch Trichter mit 2—3 Röhren, die eigentlich dazu gemacht ſind, etwas von dem Teig in das Schmalz laufen. Iſt dieſes auf jeder Seite ſchön gelb gebacken, dann nimm es mit dem

Schaumlöffel ſchön heraus, biege das Gebackene ſogleich über ein Wargelholz, daß es die Form eines Ziegels bekommt, lege ſie ſodann auf einen Teller, und beſtreue es noch warm ſtark mit Zucker und geſtoſſenen Zimmt vermiſcht, und trage die Hohlziegel warm auf.

81. Aepfelküchlen.

Mit dem nämlichen Teig werden dieſe gemacht, nur ohne daß an das Mehl Zucker kommt, dafür aber wird es mit einer Meſſerſpitze voll gereinigter Pottaſche vermiſcht, und zu dieſer Portion ein Loth vergangener Butter der Teig angemacht. Dieſe Teigart iſt zu den Aepfelküchlen deshalb beſſer als jede andere, weil ſie nicht ſo ſchnell zuſammen fallen. Die Aepfel werden zu dieſem Backwerk geſchält, und wenn das Kernhaus mit einem Aepfelſtreicher herausgeſtochen iſt, in beliebige Platten geſchnitten, dieſe in dem Teig umgewendet und ſo gebacken. Nach dieſem werden ſie auf Brodſchnitten gelegt, damit ſie ablaufen, dann mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Wer keinen Apfelſtecher hat, verſchneidet nach dem Schälen die Aepfel in runde Platten, und ſchneidet mit einem ſpitzigen Meſſer in der Runde aus jeder Scheibe das Kernhaus, jedoch mit Vorſicht, damit die Platten ja nicht zerbrechen, heraus. Semmeläpfel oder Brätling hier genannt, Borsdorferäpfel, Roſenthaler, auswärts auch Rubinenäpfel, Zwiebeläpfel genannt, ſind hiezu die beſten Arten. Bey allem was in Schmalz gebacken wird, muß man Obacht geben, daß nie das Schmalz zu heiß iſt, weil dann das Gebackene auſſen zu ſchnell braun wird, und innen nicht ausge-

backen iſt. Zu wenig heiß darf es aber auch nicht ſeyn, weil ſonſt das Gebackene eckelhaft fett wird. Beſonders thue man an alles im Schmalz Gebackene wenig Zucker oder gar keinen, weil das Schmalz damit ſtark ſchäumt und leicht Unglück entſtehen könnte, auch dadurch das Schmalz früher matt wird, auch wird das Gebackene zu ſchnell davon braun, und das übrige Backſchmalz zu ſchwarz, und iſt dann ſelbſt zu geringern Gebrauch nicht mehr gut. Nach jedesmaligem Backen lege ein friſches Stück Schmalz dazu, und mache es wieder heiß, das übrige Schmalz iſt dann nicht ſo bitter und die Backerey wird ſchöner. Die Pfanne während dem Backen zu ſchütteln iſt beſonders nothwendig, weil das Backwerk dann ſchöner aufgeht. Alles im Schmalz Gebackene ſogleich wie es aus der Pfanne kommt auf Brodſchnitten zu legen, iſt für die Geſundheit nothwendig, weil das Fett aus dem Gebackenen abtrieft, und dieſes nicht mehr ſo fett iſt. Die hiezu gebrauchten Brodſchnitten ſind zu geringern Suppen nachher noch anwendbar.

82. Aepfel-Schnitze.

Manche Perſonen lieben den Teig nicht, zuweilen fehlt die Zeit ihn zu machen; in dieſem Falle nimmt man Borsdorferäpfel (Maſchanzger), ſchält dieſe und ſchneidet Schnitze daraus, entfernt das Kernhaus rein davon und zerſchnitzelt dann erſt die Aepfel ſo dünn, daß aus einem Apfel 16 Schnitze gemacht werden. So wie dieſe fertig ſind, werden ſie ſogleich in weiſſen Wein gelegt, womit man fortfahrt, bis alle darin liegen. Sind die Schnitze alle vom Wein gehörig genetzt, ſo wird feinſtes Mehl in eine andere Schüſſel gethan, die Schnitze aus dem Wein genommen, naß in das Mehl gelegt, herum geſchwungen, daß aber alle wie eingeſtaubt ſind. Dann wird Schmalz heiß gemacht, die Schnitze jedoch nicht zu viel auf einmal hineingelegt, und ſchön gelb gebacken.

Nach dem Backen werden ſie mit einem Faumlöffel aus dem Schmalz genommen, dann läßt man ſie recht abtropfen, bringt ſie auf einen Teller, beſtreut ſie dick mit geſtoſſenen Zimmt und Zucker, und trägt ſie warm zu Tiſche.

83. Brandnudeln, gebrühte Küchlen von Wein.

Zu einer kleinen Portion dieſes Backwerkes bedarf man nur ein Quart oder den vierten Theil einer Maas weiſſen Wein, läßt dieſen mit einem Stückchen Zucker ſieden, und dann rühre feinſtes Mehl daran, bis der Teig ganz dick und glatt iſt. Dann wird ein Stück Butter von der Gröſſe eines halben Hühnereyes daran gethan, und der Teig wieder auf dem Feuer noch ſo lange gerührt, bis er ſich ganz abgelöst hat, und wieder ſich anhängen will. Dann kommt der Teig in eine reine Schüſſel, und wird, wenn er ein wenig abgekühlt iſt, mit am Reibeiſen abgeriebener Citronenſchale verrührt, wozu noch 3 — 4 Eyer kommen, daß er wie jeder gebrühte Teig weder zu feſt iſt, noch lauft. Iſt friſches Schmalz heiß gemacht, ſo wird ein blechener Löffel in friſches Schmalz eingetunkt, und von dem Teig werden Küchlen in der Gröſſe eines Hühnereyes mit dem eingetunkten Löffel gemacht. Der Löffel muß vor dem Herausnehmen des Teiges jedesmal eingetunkt werden, doch dürfen aber ja nicht zu viel Küchlen auf einmal in die Pfanne kommen. Im Backen müſſen ſie immer geſchüttelt werden, damit ſie

ſich recht im Schmalz wälzen, und damit ſie während dem Backen ſchön auflaufen, wird in jedes mit einer Gabel geſtochen. Sind ſie hübſch hellbraun, dann werden ſie wie alles Schmalzgebackene auf Brodſchnitten gelegt, und ſo wie wieder welche fertig ſind, die erſt gebackenen auf ein warmes Teller gelegt, und warm noch mit geſtoſſenen Zucker und Zimmt beſtreut, und ſo entweder als Nachtiſch oder zu Obſtgemüſe als zu Prünellen, Aepfelbrey, Birn, Hagenbutzensmus und dergleichen als Auflage zu Tiſche gegeben.

84. Spritzgebackenes von Wein.

Dazu wird der Teig wie zu der vorhergehenden Speiſe gemacht, nur wird ein Ey mehr, mithin 4 — 5 Eyer, je nachdem ſie groß oder klein ſind, dazu genommen. Dann wird in einem Pfännlein Schmalz heiß gemacht, die dazu gehörige Spritze nach der Gröſſe wie das Spritzgebackene seyn ſoll, und nach dem Umfang der Pfanne, halb voll mit Teig gemacht, und wenn das Schmalz nicht gar zu heiß iſt, der Teig in der Runde eingeſpritzt, und unter beſtändigem Schütteln langſam gebacken. Sollte das Mehl beſonders angezogen haben, oder die Eyer zu klein geweſen seyn, ſo kann man nach dem erſten Backen noch mit einem ganzen Ey oder mit einem Eyergelb, welches an den Teig gerührt wird, nachhelfen. Iſt das erſt Gebackene ſchwer, ſo iſt der Teig zu dick, wäre er zu dünn, ſo fällt das Gebackene ſchnell ein,

mithin muß man immer den Teig mit Behutſamkeit anmachen. Das Backwerk wird ſogleich nach dem Backen auf Brodſchnitten gelegt, und dann mit Zucker und Zimmt überſtreut, möglichſt warm zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Wem das einzelne Backen zu langweilig iſt, der ſpritze den Teig in eine gröſſere Pfanne, zweymal in der Runde wie einen Kuchen, dann aber muß immer beſonders Obacht gegeben werden, daß es überall gleich ausbacke, was nur durch beſonders ſtarkes und lebhaftes Schütteln der Pfanne, bezweckt werden kann.

85. Gebackene Regenwürmer.

Eine Handvoll vom ſchönſten Mehl wird nebſt 2 Loth geſiebten Zucker mit lauwarmen Wein angerührt, daß der Teig wie zu einem Eyerhaber (Mehlſchmarren) erfoderlich, in der Dicke wird. Hierauf muß von 3 gereinigten Eyerklaren ein trockener Schnee geſchlagen und langſam dazu gerührt werden; nach dieſem wird gutes Schmalz, aber ja nicht zu heiß gemacht, in einen engen Trichter 2 Löffel voll von dem Teig gethan, und ſo während die Pfanne langſam geſchüttelt wird, der Teig gebacken, die Würmer nach dem Backen auf Brod gelegt, und mit Zucker und Zimmt beſtreut, zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Alles Gebackene, worin Zucker iſt, muß man langſam ſchütteln, weil der Zucker ohnehin das Schmalz ſchäumend macht, und wenn man viel backt, jedesmal friſches Schmalz mit heiß werden laſſen, ehe man von neuem etwas einlegt. Oder man muß das alte ganz wegthun, und für Ehehalten zu verwenden ſuchen, weil das Schmalz vom Zuckergebackenen ſchnell braun, und bald matt und unkräftig wird.

86. Aepfel-Morcheln.

Brate 10 Borsdorferäpfel auf dem Roſt, oder in der Bratröhre ſchön weich, ziehe ihnen die Haut ab, und ſchabe alles Gebratene heraus, treibe es zur Vorſicht durch einen Seiher, damit kein Kern und nichts vom Kernhaus daran bleibt. Siede nach dieſem 4 Loth Mandeln, ziehe ſie ab, und wiege oder ſtoſſe ſie recht fein mit der Schale von einer halben Citrone. Iſt dieſes geordnet, ſo rühre 4 Loth recht gute Butter mit 4 Eyergelb zu Schaum, an dieſe die geſtoſſenen oder gewiegten Mandeln ſammt den Aepfeln, und Citronenſchalen und 2 Loth geſtoſſenen Zwieback oder 2 Loth aufgeriebene Semmelbröſeln, formire Morcheln daraus, und ſtecke von Oblaten ein kleines Röhrchen, ſtatt dem Stiel der Morcheln daran, wende dieſe künſtlichen Morcheln ſchnell in verklopften Eyern um, überſtreue ſie mit grob geriebenen Bröſeln von einer Semmelrinde, backe ſie aus heiſſem Schmalz unter beſtändigem ſchütteln der Pfanne, lege ſie auf Brod mit dem Schaumlöffel, und überſiebe ſie, niedlich auf einen Teller geordnet, mit Zucker.

87. Mandel-Birn.

Nimm 4 Loth Zucker, 4 Loth abgeſottene, abgezogene und fein mit Eyergelb geſtoſſene Mandeln, 4 Loth vom ſchönſten Mehl, und 4 Eyergelb, miſche es nebſt der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer halben Citrone, und

einem Kaffeelöffel voll friſch geſtoſſenen Zimmt recht untereinander zu einem feſten Teig. Aus dieſem bilde kleine Birn, ſtecke anſtatt dem Butzen ein Nägelein oben ein, unten aber einen Birnſtiel oder ganzen Zimmt, der ebenfalls einen Stiel vorſtellt, und backe ſie, wie öfters gezeigt, nur etwas ſchneller, aus heiſſem Schmalz. So wie auf dem Brod das Fett abgetropft hat, ſo ſtellt man ſie auf einen Teller aufrecht, und beſäet ſie mit Zucker und Zimmt.

Anmerkung. Man kann die Uebriggebliebenen in wenig Weinzucker auf Kohlen kurz gedünſtet, warm geben, auch kann dieſe Art Zuckerbirn ſogleich zu ſüſſem Gemüſe als Auflage beygegeben werden.

88. Doppelte Schneeballen.

Zwey ganze Eyer, zwey Eyerdotter, ein Löffel voll Wein, ein Löffel voll guter Rahm werden mit Mehl zu einem feſten Teig gemacht, dieſer wird ſodann in gleiche Theile abgetheilt, ſo daß es lauter kleine Stücke gibt, welche, weil ſie dünn ausgewargelt ſind, nicht größer als ein mittelgroſſes, umgeſtürztes Teller ſeyn dürfen. Sind alle gemacht, ſo überſtreiche immer einen ſolchen Teigplatz mit dick eingekochten Hohlbeeren oder Johannesbeeren, lege einen zweyten darauf, und ſchneide ſie mit dem Rädel über Zwerch alle Finger breit ein, aber auſſen muß ein eingeſchnittener, Daumen breiter Rand bleiben. Jetzt wird Schmalz in einer kleinen nicht zu tiefen Pfanne heiß gemacht, der Schnee-

balle mit einem Kochlöffelſtiel dergeſtalt aufgefaßt, daß einer von den mehrern mit dem Rädchen gemachten Streifen auf dem Stiel iſt, der dazwiſchen liegende unaufgefaßt bleibt, und ſo geht es fort bis die Streifen aufgefaßt ſind, und nur einer liegen bleibt. So bringt man jeden am Löffelſtiel hängend in eine Pfanne, die nicht größer als der Schneeballe ſeyn darf, damit er mehr hoch als breit werde, und backt ihn ſchön gelb. Sobald das Schmalz abgelaufen iſt, wird jeder mit Zucker und Zimmt beſtreut, dann ſtellt man ſie aufgerichtet wie einen Berg auf einen warmen Teller, und gibt ſie ſogleich nach dem Backen auf den Tiſch.

Anmerkung. Man kann auch jeden der ausgewargelten, eingeſchnittenen Plätze des Teiges allein, und mithin ungefüllt backen, dann ein rothes oder grünes Eis darauf machen, oder weiſſes Eis mit rothen Mandeln oder gewiegten Piſtazien überſäet, darauf ſtreichen, ſie in der warmen Röhre trocknen, und wie ein Berg aufſtellen. Auch ſo ſind ſie ſchön und gut.

89. Rothe Weinſtrizeln.

Reibe vom franzöſiſchen Brod, oder ſchönſten Mundmehl-Semmeln die Rinde ab, ſchneide dann die Semmeln in gleiche Daumen breite Schnitze, ſchütte Ofnerwein oder ſonſt beliebigen rothen Wein darüber, wende ſie in dieſem um, bis ſie auf jeder Seite den Wein wie ein Schwamm eingeſogen haben. Dann miſche auf einem tiefen Teller 3 Theile Mehl mit ein Theil friſch geſtoſſenen Zimmt und Zucker, wende oder ſchwinge in dieſem die Strizeln um, daß ſie alle

davon überzogen ſind, und backe ſie aus heiſſem Schmalz ſchön gelb heraus. So wie alle fertig und auf die Brodſchnitten gelaufen ſind, werden ſie nun warm erhalten, und mit Zucker und Zimmt überſtreut zu Tiſche gegeben. Von dieſen Weinſtrizeln kann man die übrig gebliebenen in einer Wein-Weichſel-Soos oder Hagenbutzenſoos oder Weinbeerſoos mit Weinbeeren und Roſinen geben, oder es wird nur ein wenig Wein und Citronen mit Zucker aufgeſotten, die übrigen Strüzeln darein gelegt, und ſo nur in der kurzen Soos gedünſtet und eingekocht. Es iſt immer ein gutes leichtes Eſſen, und als Zuſpeiſe geſchwinde gemacht.

90. Gogelhopf-Paveſen.

Von übrig gebliebenen guten Gogelhopf oder Butterlaiblen mache ſchöne, runde, kleine, Finger dicke Schnitten, beſtreiche einige davon mit durchgeſchlagenen Zwetſchkenmus, oder Hagenbutzenmark, oder mit eingemachten Hohlbeeren, auf dieſe überſtrichene Seite lege eine unüberſtrichene Schnitte, und ſo fahre fort bis alle fertig ſind, aber immer nur zwey aufeinander liegen. Dann mache folgenden Teig an: laſſe den vierten Theil einer Maas Wein mit ein wenig ungeſchnittener Citronenſchalen nebſt einem Stück friſchen und vom beſten Schmalz, von der Gröſſe eines halben Hühnereyes ſieden, bis es aneinander geſotten hat, lege 5 Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl in eine Schüſſel, gieſſe nach und nach den Wein an das Mehl, nachdem die

Citronenſchalen vorher herausgenommen ſind, rühre aber den Teig auf einer warmen Herdplatte, und ſo anhaltend, daß er ja keine Knollen hat, nimm dann 5 Eyer, welche ſchon vorher in warmen Waſſer gelegen haben, und rühre eines nach dem andern in den Teig, und 15—20 recht zart mit etwas Wein abgeſtoſſenen Mandeln. Iſt alles recht gerührt, ſo laſſe Schmalz heiß werden, tunke die zuſammen gelegten Schnitten immer in den Teig, wende ſie darin um, und backe ſie langſam und immer geſchüttelt aus dem Schmalz, und ſo wie ſie auf dem Brod abgeloffen ſind, lege ſie auf einen Teller, und überſäe ſie mit friſchen geſtoſſenen Zimmt und Zucker, und ſo gebe ſie zu Tiſche. Es iſt ein ſehr gutes Eſſen, und kann, wenn nichts anderes bey der Hand iſt, von dick in Wein eingekochten Weinbeeren, oder dick gekochten, nicht naſſen Aepfeln gefüllt werden.

91. Zwetſchken-Paveſen.

Dieſe zu füllen, werden abgeſottene Zwetſchken ausgeſteint und verrührt, oder von dem in Haushaltungs-Sachen befindlichen ordinären Zwetſchken-Mus die Fülle gemacht. Zu dieſem Mus oder Zwetſchken thut man ein wenig geſtoſſenen Zimmt oder Nägeln, oder beydes miteinander nebſt etwas gewiegten Citronen, oder gewiegten friſchen Pomeranzenſchalen, oder auch kein Gewürz, und nur Zucker, und rührt die Zwetſchken recht damit ab. Schneide Mundſemmel vom geſtrigen Tag in ſchöne, gleiche,

halb Finger dicke Schnitten, überſtreiche immer eine, und drücke die andere auf die beſtrichene Seite, klopfe Eyer auf, ſalze dieſe nur ein wenig, lege die Schnitten darein, und laſſe ſie auf jeder Seite in den Eyern weichen, dann backe ſie aus dem heiſſen Schmalz, und gib ſie mit Zucker und Zimmt überſtreut zu Tiſche.

Anmerkung. Fehlt es an Zeit, die Schnitten in den Eyern weichen zu laſſen, ſo tunke man nur die zuſammen getrockneten Schnitten in Wein, wende ſie dann in verklopften Eyern um, und backe ſie ſo aus dem Schmalz, dann werden ſie auch weich und wohlſchmeckend. Auch mit übrigen dick gekochten Aepfelbrey können Paveſen gemacht werden. Eben ſo werden Hirnpaveſen gemacht, und auf eine Schnitte nur immer das gewiegte, abgeſottene und von der Haut gereinigte Hirn mit gewiegten Citronenſchalen und Peterling gemiſcht, und mit etwas vergangenen Butter und einem Ey angerührt, gefüllt, die eine Schnitte wird auf die beſchmierte Seite gedeckt, die Paveſen ſelbſt in Eyer geweicht und gebacken, in Milch oder Wein gedunkt, und in Eyern nur umgewendet und ſo gebacken. Dieſe Paveſen werden aber nicht mit Zucker überſtreut, ſondern zum Gemüſe als Auflage gegeben.

92. Mandel-Paveſen.

Vier Loth Mandeln werden abgeſotten, abgezogen, fein mit Eyergelb geſtoſſen, und mit einem kleinen Eßlöffel voll geſtoſſenen Zucker, der am Reibeiſen abgerieben, oder fein gewiegten Schale einer halben Citrone, nebſt ein wenig friſch geſtoſſenen Zimmt in eine Schüſſel gethan, mit zwey Eyerdotter angerührt, das Weiſſe zum Schnee geſchlagen, und ſo lange gerührt, bis es recht dick iſt. Dann werden Mundſemmeln von geſtern, oder franzöſiſches Brod in ſchöne gleiche Schnitten gemacht, die eine Schnitte

überſtrichen, die andere darauf gedeckt, und dann in verklopften Eyern geweicht, unter welche ein Paar Löffel voll ſüſſer guter Rahm gerührt werden dürfen. Sind ſie auf jeder Seite in den Eyern ſo viel erweicht, daß man ſie auf einen Schaumlöffel legen kann, ſo werden ſie auf dieſen in heiſſes Schmalz gelegt, und ſchön gelb gebacken, nachdem das Schmalz abgeloffen, noch warm mit Zucker beſtreut, und als Desert oder als Auflage zu einem ſüſſen Gemüſe, wie z. B. zu Prünellen, zu Zwetſchkenbrey, zu Apfelbrey gegeben. Man kann ſie auch als Zuſpeiſe ordnen, wenn man rothen Wein mit Zimmt, Nelken, Citronen und Zucker ſiedend macht, die Paveſen darein legt, einen Kohlendeckel darauf deckt, und ſo ſie ſchnell einkochen läßt; beym Anrichten nimmt man das Gewürz und die Citronen heraus, und ſtreut dafür friſche fein gewiegte Citronenſchale auf. Will man die Paveſen mit Wein kochen, dann iſt die nachſtehende Art beſſer und zweckmäſſiger.

93. Zweyte Art Mandel-Paveſen.

Ein halber Vierling abgezogene Mandeln werden mit Eyergelb oder mit ein wenig Roſen-Waſſer fein geſtoſſen, dann bleiben ſie ſchön weiß. Von einer halben Kreutzer Semmel wird ſodann die Rinde abgerieben, und in ſüſſe gute Milch geweicht. Iſt dieſes erweicht, ſo wird es feſt ausgedrückt, oder durchgewunden, dann wird das Ausgewundene in eine Schüſſel gethan, die geſtoſſenen Mandeln nebſt der feinge-

wiegten Schale einer Citrone und etwas geſtoſſenen Zimmt beygefügt; dieſes rührt man mit einem groſſen Ey, oder mit einem kleinen, und einem Eyerdotter von noch einem kleinen Ey, nebſt einem Eßlöffel voll geſtoſſenem Zucker, dann nimmt man ſchöne Semmel oder franzöſiſches Brod, vom vorigen Teig ſchneide man kleine Finger dicke Schnitten, läßt dieſe vorher in aufgeklopften Eyern nur ſo weich werden, daß ſie noch Feſtigkeit genug haben, rührt einen Eßlöffel voll von dem Gerührten darüber, daß ſie mehr hoch als flach ausſehen, ebnet das Aufgeſtrichene mit einem in Eyer gedunkten Löffel, daß es recht glatt wird, und backt ſie ſogleich aus dem Schmalz ſchön gelb. Dieſe Schnitten ſind in Weinſuppen oder Sooſen recht gut, aber auch eben ſo gut nur mit Zucker und Zimmt beſtreut, als Desert zu eſſen.

94. Gewürfelter Gogelhopf mit Hagenbutzen.

Bringe 2 Mäslein oder 11 Löffel voll vom ſchönſten feinſten Mehl in eine Schüſſel, mache in der Mitte eine Vertiefung darein, und lege in dieſe einen guten Eßlöffel voll friſche, dicke Hefe, mache ſie mit einer Kaffeeſchale voll lauer Milch an, zu einem leichten Hefel, klopfe ihn bis er glatt ausſieht, decke ihn zu mit einem Tuch, und ſtelle ihn in gelinde Wärme; dann rühre 4 Loth Butter mit 2 — 3 Eyer gut ab. Iſt der Hefel ſchön geſtiegen, ſo rühre den Butter und die Eyer nebſt ein wenig Salz daran, und mache ihn vollends mit lauer Milch an,

bis er ſo iſt, daß er nicht mehr lauft, dann klopfe den Teig, bis er ſich vom Löffel ſchält, ſchabe den Teig vom Löffel und lege den Löffel über die Schüſſel, das Tuch aber decke ſo darüber her, daß es nicht in den Teig fallen kann. Iſt der Teig wieder ſchön aufgegangen, dann ſtreue etwas Mehl auf das Nudelbrett, lege den Teig aus der Schüſſel darauf, wargle ihn ſchnell einmal in der Runde aus, und beſtreiche ihn mit zerlaſſener Butter mit einem Pinſel. Dann ſtreue Weinbeeren, Roſinen (Zwibeben) darauf herum, aus welchen letztern beym Waſchen und Klauben die Kerne gethan werden, ſchneide die Zwibeben in 3 — 4 Theile, thue etwas Zucker und fein gewiegte Citronenſchale dazu, wickle jetzt den Teig auf, und lege ihn in einen ſogenannten Türkenbund, welcher vorher mit Butter oder friſchen Schmalz geſchmiert, und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut wird. In dieſen muß der Gogelhopf noch ein wenig gehen, dann beſtreiche ihn oben mit Eyergelb und zerlaſſenen Butter, ſtreue Zucker darauf, und backe ihn beym Bäcker, oder in einer ausgeheitzten Bratröhre. Wer den Gogelhopf recht gut machen will, nehme eingemachtes Hagenbutzenmark, dann bleiben aber die Weinbeere und Roſinen weg, ſtreiche es auf dem Teig herum, und ſtreue geſtoſſenen Zimmt und Citronenſchale dazu. Eingemachte Hohlbeere ſind ebenfalls dazu gut. Uebrig gebliebene oder geſottene, dürre Zwetſchken können auch zum gewickelten Gogelhopf auf folgende Art verwendet

werden. Es werden ſämmtliche Steine heraus⸗gethan und die Zwetſchken mit gewiegter Citro⸗nenſchale, Zucker und geſtoſſenen Zimmt oder Nägeln, oder auch wohl mit gewaſchenen, ge⸗klaubten Weinbeeren recht vermiſcht, dieſes Ge⸗füll wird gleich dem andern von Hagenbutzen oder Hohlbeeren auf dem ausgewargelten Teig, jedoch nicht ganz bis an den Rand hinaus, weil es ſonſt herauslauft, herum geſtrichen. Iſt der Teig damit beſtrichen, dann wird er ge⸗wickelt, und in eine mit gutem Schmalz oder Butter beſtrichene Form, welche mit Semmel⸗bröſeln ausgeſtreut iſt, gethan, in dieſem läßt man ihn noch ein wenig gehen, beſtreut ihn dann oben, nachdem er mit Butter und Eyern beſtrichen iſt, mit Zucker, und backt ihn im Backofen oder in der Röhre auf einem Dreyfuß geſtellt. Iſt er ſchön rösch gebacken, ſo wird er noch warm mit Zucker und Zimmt beſtreut, aber erſt wenn er kalt geworden, angeſchnitten. Auch mit dem Zwetſchkenmus, deſſen Zuberei⸗tung weiter unten gelehrt wird, kann man ihn füllen und überſtreichen. Es iſt dieſes ein ſchö⸗ner und guter Gogelhopf, nur muß er gleich nach dem Backen aus der Form langſam ge⸗ſtürzt werden.

95. Gogelhopf mit Krebsbutter gefüllt.

Von 25 — 30 ſchönen, rein gewaſchenen und im Salzwaſſer abgeſottenen Krebſen wer⸗den die Schweife ausgebrochen, und von dem

Darm gereinigt, die Scheeren abgenommen, ausgemacht, und zu den Schweifen gethan. Von den Krebsſchalen wird der Magen und alles Pelzige weggeworfen, die Schalen ſelbſt recht fein geſtoſſen, und mit 18 Loth recht friſcher Butter zu einer Krebsbutter, ohne allen Zuſatz geröſtet, dann durch ein Tuch gepreßt, und die Krebsbutter zum Erkalten hingeſtellt. Von dieſem Butter nimmt man das Erfoderliche zum Einſchmieren einer ſchönen Gogelhopfform, und legt von dem Butter ſo viel als man zum Ueberſtreichen beym Aufwickeln braucht bey Seite, das Uebrige aber wird abgerührt mit 10 friſchen kleinen Eyern, die aber alle nebenbey in wohl warmen Waſſer liegen müſſen, und nur immer eines nach dem andern daran gerührt werden darf. Bis dieſes geſchieht, müſſen die ausgemachten Krebsſcheeren mit einer halben Maas Milch geſotten werden, und die Milch durch ein Tuch gepreßt werden, und muß bis ſie lauwarm wird, abkühlen. Dann wird ein Pfund Mehl in eine Schüſſel gethan, in der Mitte mit 2 Eßlöffel voll guter friſcher Hefe, und etwas von der lauen Milch ein Hefel recht gut angemacht, und zugedeckt in gelinde Wärme geſtellt, damit der Hefel ſchön geht, die übrige Milch wird warm geſtellt. Die Schweife und Scheeren werden gröblich gewiegt, 15 — 20 Mandeln, aber feiner dazu gewiegt. Iſt der Hefel recht ſchön gegangen, der Butter mit den Eyern recht ſchaumigt gerührt, ſo wird dieſer zu dem Mehl gethan, dieſes ein wenig geſal-

zen, und vollends von der lauwarmen Krebsmilch recht glatt geklopft, und mit ein Löffel voll Zucker, aber ja nicht zu dünn, der Teig gerührt, bis ſich der Teig vom Löffel ſchält. Dann putzt man den Teig zuſammen, legt wieder den Löffel ſammt dem Tuch darüber und läßt ihn abermals gehen. Iſt auch dieſes geſchehen, dann nimmt man den Teig auf ein dick mit Mehl beſtreutes Nudelbrett, umfährt das Wargelholz mit Mehl und wargelt ihn ſchnell aus, überſtreicht das Ausgewargelte mit einem Pinſel mit dem aufgeſparten Krebsbutter, ſtreut wenig Zucker, Zimmt, die gewiegten Schweife und Mandeln darauf, wickelt den Teig zu einer Hand breiten Schnecke und legt ihn ſogleich in den Gogelhopfform, läßt ihn noch ein wenig gehen, überſtreicht ihn oben mit noch etwas von der Krebsbutter, ſtreut Zucker darauf und backt ihn ſchön rösch. Iſt er gebacken, dann wird er gleich umgeſtürzt, warm mit Zucker und Zimmt überſtreut, und halb warm zu Tiſche gegeben. Wer will, kann die Mandeln weglaſſen, und mit weniger Umſtänden den Teig, wenn er gehörig gegangen iſt, halb einfüllen, die gewiegten Schweife und Scheeren herum ſtreuen, wieder Teig darauf füllen und es ſo zweymal machen, was immer geſchwinder geſchehen iſt, als den Teig wickeln. Man kann auch die gewiegten Schweife und Scheeren unter den Teig, nachdem er geklopft iſt, miſchen. Auch Nudeln kann man von dem Teig machen,

ſie füllen, und aufrecht geſtellt, wie die angezeigten Apoſtel-Brocken, backen.

96. Thee- oder Kaffee-Brezeln mit Vanille.

Für 18—24 Kreutzer Vanille wird mit Zucker fein abgeſtoſſen, der Zucker dann geſiebt, und noch ſo viel geſiebter Zucker dazu gethan, daß es in allem 2 Eßlöffel voll Zucker iſt. Bis dieſes geſchieht, macht man in 12 Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl in einer Schüſſel mit 2 groſſen Eßlöffel voll friſcher guter Hefe, einen groſſen Hefel mit lauwarmer Milch an, legt, wenn dieſer recht abgeklopft iſt, den Kochlöffel über die Schüſſel, deckt ein reines Tuch darüber und läßt den Hefel in gelinder Wärme gehen. In der Zeit rührt man 4 Loth vom beſten Butter recht ab, und 2 groſſe oder 3 kleine Eyer, eines nach dem andern dazu, welche wie bey allem Abrühren vorher in warmes Waſſer gelegt werden. Iſt der Hefel in der Zeit geſtiegen, ſo wird das Mehl nun mit dem abgerührten Butter, der Vanille und dem andern Zucker angemacht, und mit lauwarmer Milch nach und nach angegoſſen; ſo klopft man den Teig recht ab, bis er ſich vom Löffel ſchält, aber zu dünne muß man ihn ja nicht machen, weil er noch gehen muß, und dadurch ohnehin immer dünner und leichter wird. Bis alſo der zuſammen geputzte, zugedeckte Teig wieder geht, überſäet man ein Backblech mit Mehl, nimmt dann den

aufgegangenen Teig heraus, legt ihn auf ein mit Mehl beſtreutes Nudelbrett, macht lange Wargeln davon, ſchneidet dieſe alle gleich lang, und bildet Brezel oder Ringe daraus, läßt dieſe wieder ein wenig gehen, überſtreicht ſie mit verklopften Eyern, ſtreut Zucker darauf, und backt ſie in guter Hitze in der Bratröhre, wobey das Blech auf einen Dreyfuß geſtellt werden muß, oder in einen Backofen.

Anmerkung. Wer Vanille nicht liebt, nehme nur zwey Löffel voll Zucker, 2 Loth fein gewiegte candirte Pomeranzenſchalen, wiege gleich die Schale einer halben Citrone mit, und thue zu dieſem eine kleine halbe Handvoll runden, rein geklaubten Anis, jedoch erſt dann dazu, wenn der Hefel ſchon gegangen iſt, ſo wird er nun nebſt der Butter und der Milch angemacht, dabey aber weniger geklöpft, mit dem oben Angegebenen und ſtatt deſſen beym Herausnehmen der Brezel ſo lange gewürgt, bis der Anis herauszufallen anfängt. Sollen die Brezeln lange aufbewahrt bleiben, ſo iſt es beſſer ſie vor dem Backen nicht mit Zucker zu überſtreuen, ſondern erſt beym Aufſtellen.

97. Zwieback zu machen.

Von 12 Eßlöffel voll vom ſchönſten Mehl wird mit 2 Eßlöffel voll friſcher guter Hefe, und einer obern Kaffeeſchale voll lauwarme Milch ein ſchöner Hefel angemacht, der Kochlöffel rein aus dieſem geputzt, der Stiel über die Schüſſel gelegt, mit einem Tuch zugedeckt, und in eine gelinde Wärme geſtellt. Bis nun der Hefel geht, richte 2 Eßlöffel voll geſtoſſenen Zucker her, wiege die Schale einer halben ſchönen Citrone mit 2 Loth candirter Pomeranzenſchale, klaube 1 Loth runden Anis, und ſtelle 3 Loth

der beſten Butter in die Wärme, 2 Eyer werden dann mit dem zergangenen Butter verſchlagen, und ſo wie der Hefel gegangen iſt, das Mehl ein wenig geſalzen, die Eyer daran gethan, und mit lauwarmer Milch der Teig ſammt den 2 Löffel voll Zucker angemacht, dann wird der Anis, die Pomeranzen- und Citronenſchalen dazu gethan, und alles ſo lange geklopft, bis ſich der Teig vom Löffel ſchält, die daran hangenden Pomeranzen und Citronen werden zu dem Teig abgeſchabt. Hierauf wird ein Backblech mit Mehl überſäet, Finger lange und Finger dicke Wargeln von dem Teig auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett gemacht, und dieſe nicht zu nahe aneinander gelegt. Sind ſie recht ſchön aufgegangen, ſo werden ſie in einem Backofen gebacken, oder in eine Bratröhre auf einen Dreyfuß geſtellt und ſchön gelb gebacken. Der Zwieback wird ſogleich, nachdem er fertig iſt vom Blech genommen, mit einem reinen Tuch oder einem reinen Wiſch, vom Mehl rein gekehrt und der Zwieback alsdann an einem reinen Ort verwahrt. Erſt am andern Tag wird er in der Mitte der Länge nach mit einem guten reinen Meſſer von einander geſchnitten, die innere Seite auf ein Backblech gelegt und ſchön gelb gebäht; gleich darauf vom Blech gethan, und ſo wie er kalt geworden iſt, in reinen Schachteln in der Wärme verwahrt. Man kann ihn dann lange aufbewahren. Ohne Eyer angemacht, hält ſich der Zwieback länger.

98. Hefen=Kränze zu machen.

In 15 Eßlöffel voll Mehl wird nach der öfters angegebenen Weiſe ein Hefel mit 2 Löffel voll Hefe und etwas lauer Milch, jedoch etwas gröſſer gemacht als ſonſt, weil dieſe mit der Backerey nicht mehr ſo lange gehen darf. Bis dieſer zugedeckte Hefel in gelinder Wärme aufgeht, ſtoſſe man 2 Loth Zucker, wiege die Schale einer halben Citrone nebſt 1 Loth candirte Pomeranzenſchalen und 1 Loth Citronat fein mit einander, und klaube 1 Loth runden Anis, dann werden 7 Loth Butter mit 3 oder 4 kleinen Eyern, welche wie immer im warmen Waſſer gelegen haben, recht abgerührt. Iſt alles dieſes geſchehen, und der Hefel in die Höhe gegangen, ſo wird das Mehl ein wenig geſalzen, und mit der abgerührten Butter ſammt dem Gewiegten, dann dem Anis und 2 Loth Zucker mit lauer Milch vollends angemacht, und ſo lange geklopft, bis er ſich vom Löffel ſchält und dabey recht leicht iſt. Nun deckt man den Teig wieder zu und läßt ihn abermal gehen; iſt er hinlänglich gegangen, dann theilt man den Teig auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett in 3 Theile, wargelt aus jedem Teigtheile ein langes Trumm, und alle drey aber gleich lang. Dann wird ein groſſes Backblech mit Butter geſchmiert, mit Mehl überſäet und von den Wargeln auf dem Blech ſelbſt, oder auf dem Nudelbrett in der Runde ein dreyfacher Kranz geflochten, in dem letzten Falle müſſen

den Kranz 2 Perſonen auf das Blech legen, ſonſt zieht er ſich ungleich. Nicht lange, weil der Kranz die Form verlieren würde, läßt man ihn auf dem Blech gehen, beſchmiert ihn mit einem Pinſel mit verklopften Eyern, ſtreut ihn mit wenig Zucker, auf dieſen 4 Loth abgezogene, und nach der Querre fein geſchnittene Mandeln, auf dieſe wird wieder dick Zucker und ein wenig Zimmt geſtreut und der Kranz ſchön hellgelb gebacken. Nach dem Backen wird er ſogleich vom Blech genommen, und auf einer groſſen Schale mit Zucker überſäet, zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Dieſe Portion gibt einen groſſen, oder zwey kleine Kränze, man kann auch lauter kleine Kränzeln von dieſem Teig machen, ſie nur mit 2 Trümmer flechten, Weinbeere anſtatt dem Anis und Pomeranzen, oder Citronat in den Teig thun.

99. Thee-Kuchen.

Zu dieſem wird gleichfalls mit 12 Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl ein Hefel, mit 2 Löffel voll beſter Hefe, und einer Oberkaffeeſchale lauer Milch angemacht, und in eine gelinde Wärme zugedeckt geſtellt. Bis der Hefel in der Höhe iſt, rühre einen Vierling von beſter Butter mit 4 groſſen Eyern, und der abgeriebenen Schale einer kleinen Citrone nebſt einem Eßlöffel voll Zucker recht zu Schaum, und iſt der Hefel gegangen, dann wird er mit der Butter, ein wenig Salz und etwas Roſenwaſſer vollends angemacht und recht abgeſchlagen, der Teig

hierauf zuſammen geputzt, zugedeckt und in die Wärme geſtellt. Jetzt wird ein rundes Blech mit einem 2 Finger hohen Rande mit guter Butter geſchmiert, mit Semmelbröſeln, oder gewiegten Mandeln und Semmelbröſeln ausgeſtreut, und iſt der Teig gegangen, dieſe, aber nicht zu voll, weil er noch gehen muß und im Backen ſteigt, hineingefüllt. Iſt er hoch genug, dann wird er in eine Bratröhre, die durchgeheitzt ſeyn muß, erhöht geſtellt und langſam gebacken. Ehe er aber fertig wird, bereite den Guß folgendermaſſen: Vier bis fünf Eyerklar werden zu trockenem Schnee geſchlagen und mit einem Vierling geſtoſſenen Zucker vermiſcht, an welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden. In dieſes rührt man 4 Loth abgezogene, mit Roſenwaſſer gröblich geſtoſſene Mandeln, ſtreicht dieſen Schnee in der letzten halben Viertelſtunde auf den Kuchen, läßt ihn ſo mitbacken, überſäet ihn dann noch einmal mit Zucker und überbrennt ihn ſchnell mit einer glühenden Schaufel, daß er glänzend iſt. Mit Vorſicht muß man den Kuchen aus dem Blech nehmen, damit nicht der Aufguß verdorben wird. Wer Vanille liebt, kann die Mandeln mit einem Löffel voll gewöhnlichen Waſſer ſtoſſen, und ſtatt den Citronen Vanillezucker in den Schnee rühren.

100. Aechtes Ulmer-Brod.

Vier Mäslein vom ſchönſten Mehl, oder 24 groſſe Eßlöffel voll werden abgetheilt, daß

6 Eßlöffel voll übrig bleiben, in dieſe 18 Löffel voll Mehl wird in einer tiefen reinen Schüſſel und zwar in der Mitte des Mehls, wie ſchon oft beſchrieben ein Hefel mit 2 Löffel voll recht guter, dicker, friſcher Hefe, oder wenn ſie dünn iſt, mit 3 Löffel voll angemacht; zu dieſer Hefe ſtreut man ſogleich einen halben Kaffeelöffel voll geſiebten Zucker, macht den Hefel mit lauwarmer Milch an, und klopft ihn bis er Blaſen gibt. Kann man den Hefel über Nacht, beſonders wenn man eine gröſſere Portion macht, zugedeckt ſtehen laſſen, ſo iſt es um ſo beſſer, denn es muß deswegen ein groſſer Hefel angemacht werden, weil das Brod dann nicht mehr viel geht. Am andern Tag, oder ſobald der Hefel ſchön in der Höhe iſt, nimmt man zu dieſer Portion Mehl 4 Loth recht guten friſchen Butter, gießt gleich den vierten Theil einer Maas ſpaniſchen Wein oder Muskat, oder ſonſt guten Wein darein, und läßt die Butter in dem Wein nur vorſchlagen. Dann überſalzt man das Mehl nur äuſſerſt wenig und nur mit ſo viel Salz, als man zwiſchen 2 Fingern halten kann, ſtreut 7 Loth geſiebten Zucker dazu, und macht es ſo mit der Butter und dem nur lauwarmen Wein, nebſt 2 — 3 Löffel voll Roſenwaſſer, 2 Eyern und 1 Loth getlaubten runden Anis vollends an. Sollte der Teig zu dünn ſeyn, ſo darf man nur von dem übrig behaltenen Mehl etwas darüber ſtreuen, und nachher untereinander machen, den Teig aber muß man recht abklopfen. Von dem übri-

gen Mehl wird auf ein Nudelbrett geſtreut, und der Teig ſo lange darauf gewürgt oder geknettet, bis der Anis anfängt heraus zu fallen, und der Teig glänzend ausſieht. Dann wird das wenige übrige Mehl, das noch da iſt, mit ein wenig Zucker vermiſcht, und in lauter gleiche Stücke zerſchnitten. Dieſes kann am beſten dadurch geſchehen, daß man den Teig vorher zu einem langen, runden Wargel formt, oder Streifen aus dem Teig macht, dieſe Teigſtücke werden mit einem kleinen Wargelholz rund, aber nicht dünn, und geſchwind ausgewargelt, daß ſie ſich nicht anhängen, denn man darf nur wenig Mehl und Zucker untereinander gemengt haben, weil ſonſt der Teig im Aufſetzen nicht genugſam zuſammen hält. Dieſe rund gewargelten Stücke werden in der Mitte ſo zuſammen gebogen, daß ſie zuſammen gelegt 2 Blätter oder Schnitten formiren, dann fängt man an, eines um das andere auf ein mit Butter leicht geſchmiertes Blech aufzuſetzen. Hinter das zuerſt aufgelegte muß man etwas rundes ſtellen, daß ſie bis die andern dazu kommen nicht umfallen, ſondern aneinander liegen bleiben, ſo drückt man alsdann jedes gewargelte und in 2 Blätter gelegte Stück an das andere hin, bis alle beyſammen ſind, ſtellt das Blech an die Sonne, oder an einen warmen Ort, macht, wenn alle beyſammen ſind einen leichten Schnitt der Länge nach, aber in die Mitte des Wecken, und läßt ihn ungefähr eine Stunde gehen. Dann wird er unbeſtrichen zum Bäcker getragen, und ſchön

langſam gebacken. In Schnitten geſchnitten, auf einem Drathgitter-Roſt, oder beym Backen gebäht, kann man dieſes Brod in einer Schachtel ein halbes Jahr aufbewahren, aber man muß es den dritten oder vierten Tag ſchon ſchneiden, ſonſt bricht es beym Schneiden.

101. Augsburger-, Ulmer- oder Zucker-Brod.

Zu dieſem nimmt man 24 Löffel voll Mehl, auch 2 Löffel voll beſte Hefe, macht mit einer Oberkaffeeſchale voll lauer Milch einen Hefel und klopft dieſen, bis er ſich vom Löffel ſchält. Dann werden 2 Eyer mit 6 Loth Butter, der nur verſchlichen ſeyn darf, recht verklopft, eine kleine Citrone abgeſchält und fein gewiegt, und 4—6 Loth candirte Pomeranzenſchale gröblich gewiegt, 1 Loth runder Anis geklaubt, und mit allen dieſem, und mit 3 Eßlöffel voll geſiebten Zucker und ein wenig Salz, der Teig mit lauwarmer Milch angemacht. Wenn der Teig recht abgeklopft iſt, wird ſogleich ein Nudelbrett mit etwas vom zurückgelaſſenen Mehl beſtreut, und der Teig auf dieſem nur ein wenig gewürgt, dann wird auch dieſer Teig zu einem langen Strizel oder runden Streif gemacht, und aus dieſem lauter gleiche Stücke geſchnitten, dieſe werden in Zucker und Mehl rund gewargelt, und wie beym Ulmerbrod gezeigt worden, aufgeſetzt. Iſt der Wecken fertig, ſo ſtellt man ihn auch zum Gehen in die Sonne, (dieſe Art Brod geht beſſer auf), und iſt er

ſchön gegangen, ſo wird er mit verklopften Eyern mit einem Pinſel überſtrichen, dick mit Zucker beſtreut und ſchön gebacken. Dieſe Art Brod bleibt länger feucht als das vorhergehende, läßt ſich aber nicht ſo lange wohlſchmeckend aufbewahren als das ächte Ulmerbrod. Zu Reisthee, Chocolade, zu Kaffee, Wein ꝛc., wird es in ſchöne Schnitten geſchnitten, auch friſch gegeben.

102. Birn-Kuchen von Hefenteig.

Mit 12 Löffel voll Mehl und mit 3 Löffel voll guter friſcher Hefe, und mit einer Oberkaffeeſchale voll lauwarmer Milch wird ein ſogenannter Hefel gemacht, der Kochlöffel mit einem Meſſer abgeputzt, quer über die Schüſſel hergelegt, ein Tuch darüber gedeckt, und in eine gelinde Wärme ſo lange geſtellt, bis der Hefel ſchön aufgeht. Während der Zeit rühre ein Stück Butter von 4 Loth mit 2 Eyer recht ab, und iſt der Hefel ſchön in der Höhe, ſo rühre den Butter daran, ſalze den Teig ein wenig, und mache ihn mit etwas lauer Milch, bis er dick genug wird, vollends an; dann klopfe und ſchlage den Teig ſo lange bis er ſich vom Löffel ſchält, decke ihn wie oben gezeigt, wieder zu, und laſſe ihn abermals ſchön gehen. Während dieſem ſchäle gute Birn, ſchneide ſie fein und klein, wiege ein wenig Citronenſchale und thue ſie dazu. Sind die Birn nicht von einer weichern Birnart, ſo müſſen ſie in einem Stückchen Butter, ſammt den Citronenſchalen

gedünſtet oder gedämpft werden. Iſt der Teig aufgegangen, ſo wird ein Blech mit Butter dick geſchmiert, mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, daß der Kuchen gerne herausgeht, und eine ſchöne Rinde erhält, wozu mürbes Semmelbrod immer beſſer iſt, als gewöhnliche Semmel. Die gröſſere Hälfte des Teiges wird, wenn er ſchön aufgegangen iſt, auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett ausgewargelt, und das Blech ſchön gleich damit belegt, die kalt gewordenen gedämpften Birn, oder wenn es gute weiche Birnarten ſind, die friſch geſchnitzelten Birn darauf gethan, dieſe oder die weiche Fülle darauf herum geſtrichen, mit etwas geſtoſſenen Zimmt oder Nelken nebſt etwas Zucker beſtreut. Nach dieſem wird die zweyte Hälfte des Teiges ausgewargelt und darüber gedeckt, am Rande mit in Mehl gedruckten Finger zuſammen gedrückt, mit Eyergelb und zerlaſſenen Butter, oder auch blos mit Eyer beſtrichen. Statt dem Deckel kann man auch ein Gitter, beſonders wenn man den Kuchen gern von Teig hat, machen. Auf den Deckel oder das Gitter wird dann Zucker geſtreut, und der Kuchen ſchön gelb gebacken.

Anmerkung. Alles Backwerk, es mag von Hefen- oder Butterteig gemacht ſeyn, muß ſo wie es fertig iſt, aus dem Blech oder der Form auf ein reines Brett oder Blech das recht eben liegt, gelegt werden, denn wenn es in dem Backblech verkaltet ſo verſchwitzt die Rinde, wird weich, und das Backwerk verliert ſein gutes Anſehen, und auch den guten Geſchmack. Die Kuchen müſſen nach dem Backen auf einem Blech, an welchem man den Rand nicht abnehmen kann, mit einer Schaufel

ſchön abgelöst, dann mit Vorſicht mit Hülfe eines darunter geſchobenen Blechtellers herab gehoben werden. Ein ſolches gut verzinntes Blechteller iſt deswegen zu Kuchen nothwendig, damit er flach darauf liegend erkalte, denn auf einer flachen Schüſſel würde er in der Mitte einfallen. Ueber das in einer Gogelhopfform Gebackene muß ein Porzellanteller oder ein Teller von gut verzinnten Blech ſogleich nach dem Backen gedeckt und der Gogelhopf mit Vorſicht darauf geſtürzt werden.

103. Fleiſch-Kuchen von Hefenteig auf gewöhnliche Art.

Hiezu wird von dem vorbeſchriebenen Hefenteig eine ganze oder halbe Portion angemacht. Iſt der Teig in der Schüſſel gegangen, dann werden aus dieſem 2 Theile gemacht, mit der gröſſern Hälfte dieſer Teigtheile wird das beſchmierte und beſtreute Backblech belegt. Nachdem dieſes alles geſchehen iſt, wiege übrig gebliebenes Fleiſch, von welchen Gattungen dieſes gerade vorräthig iſt, mit Schnittlauch oder Zwiebeln, nebſt etwas Citrone und Peterling. Iſt das Fleiſch nicht ſelbſt fett, ſo muß etwas friſches Mark oder Nierenfett mitgewiegt, oder das Gewiegte in einem Stück Butter gedämpft werden. Dann werden 2—4 Eyer daran gerührt, etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan, und das Angerührte auf dem Teig im Blech gut Finger hoch herum geſtrichen, der Deckel darauf gelegt, wie vorhin gezeigt, zugemacht, eben ſo überſtrichen, jedoch ohne Zucker darauf zu ſtreuen und warm zu Tiſche gegeben.

104. Gerührter Gogelhopf mit Schmalz.

Eilf Loth ganz friſches Schmalz werden erſt mit der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer ganzen Citrone zu Schaum gerührt, dann kommen 3 Loth recht fein mit Roſenwaſſer abgeſtoſſene Mandeln, nebſt 6 Loth Zucker dazu, und dieſes wird mit 7 groſſen oder 8 kleinen Eyern, welche in warmen Waſſer lagen, nach und nach recht gerührt, wozu noch 15 Loth Mehl kommen müſſen. Iſt das Mehl mit ein wenig Salz recht darunter gerührt, dann wird ein Löffel voll von einer recht friſchen dicken Hefen mit dem achten Theil, mithin mit einem halben Quart guter lauwarmer Milch an den Teig gethan, und vollends recht zugleich mit dieſem abgeſchlagen, in die Wärme zugedeckt geſtellt, und wenn er ſchön aufgegangen iſt, in einem mit Butter geſchmierten, und mit Semmelbröſeln und gewiegten Mandeln ausgeſtreuten Form gefüllt, und wenn er in dieſer wieder ſchön gegangen iſt, oben mit Zucker und Mandeln beſtreut gebacken, und mit Zucker und Zimmt beſtreut, aufgetragen. Dieſe Art von Gogelhopf iſt die beſte, aus welchen die oben beſchriebenen Paveſen gemacht werden können.

105. Apoſtel-Braten, Aepfel-Nudel.

Zwey Mäslein oder 12 Eßlöffel voll Mehl kommen in eine Schüſſel, in der Mitte wird eine Vertiefung gemacht, in dieſe ein Eßlöffel voll dicke friſche Hefe, mit einer Oberkaffeeſchale

voll lauwarmer Milch gethan, und ein Hefel angerührt. Dieſer wird ſchön glatt geklopft, dann der Löffel rein gemacht, auf die Schüſſel gelegt, ein reines Tuch darüber gedeckt, und in eine gleiche Wärme geſtellt. Bis dieſer Hefel ſchön geht, verrühre 4 Loth Butter, oder die Hälfte Butter, die Hälfte gutes Schmalz mit 2 Eyer recht ſchön, und ſo wie der Hefel hübſch geſtiegen iſt, wird die Butter und die Eyer hinzugethan, ein wenig geſalzen, und vollends nach und nach zu einem glatten dicken Teig mit lauer Milch angemacht und ſo lange geſchlagen, bis er ſich vom Löffel ſchält, dann wird er wieder wie vorher zugedeckt, und abermals in die Wärme bis er ſchön gegangen iſt, geſtellt. Jetzt wird auf das Nudelbrett Mehl geſtreut, der Teig heraus und darauf gethan, das Wargelholz mit Mehl eingerieben, und der Teig Finger dick ausgewargelt, dann mit zergangenen Butter mit einem Pinſel beſtrichen und geſchmiert, und mit dem Rädel Hand breite und gute Hand lange Streifen daraus geſchnitten. Auf dieſe Streifen ſtreut man erſt gewaſchene, geklaubte Weinbeere, gewiegte Citronenſchalen, fein geſchnittene, geſchälte Aepfel, dann Zimmt, dann Zucker, wickelt die Streifen alle und ſtellt ſie aufrecht in ein Becken, oder in eine Hand hohe Form, in welcher ſo viel zergangene Butter oder Schmalz ſeyn muß, daß man jede Schnecken-Nudel eintunken kann, ehe ſie aneinander geſtellt werden, damit ſie nach dem Backen ſich

gern von einander löſen. Sind alle fertig, und iſt das Becken oder Kahr voll, dann läßt man ſie in gelinder Wärme noch gehen, überſtreicht ſie oben mit Butter und verrührtem Eyergelb, ſtreut Zucker darauf, und backt ſie ſchön gelb und röſch. So wie ſie ausgebacken ſind, werden ſie gleich aus dem Becken auf einen Teller geſtürzt, mit geſtoſſenen Zucker und Zimmt überſtreut und geſpeist. Warm ſind ſie immer wohlſchmeckender als kalt.

Anmerkung. Alles Gebackene muß gleich aus den Formen genommen werden, weil das Verſchwitzen in dem Backgeſchirr dem Backwerk einen unangenehmen, der Geſundheit ſchädlichen Geſchmack gibt.

106. Kuchen von friſchen Zwetſchken mit Hefenteig.

Hiezu iſt gleichfalls der bereits wiederholt beſchriebene Hefenteig erfoderlich. Iſt dieſer zweymal gegangen, und gut Daumen dick ausgewargelt, nach dieſem aber ein Blech mit oder ohne Rand, welches mit Schmalz oder Butter dick geſchmiert und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut iſt, gelegt; der Teig muß dann wieder ein wenig aufgehen, worauf die Zwetſchken in Viertel oder Hälfte geſchnitten, ausgeſteint, recht dicht aneinander gelegt, aber ja nicht in den Teig eingedrückt werden. Die Zwetſchken werden mit gewiegten Citronenſchalen, gewaſchenen geklaubten Weinbeeren, nebſt Zucker und Zimmt, oder nur mit Zucker und Zimmt und Nägeln beſtreut, der Kuchen ſchön röſch ge-

backen, und ſogleich, wenn er vom Blech iſt, wieder mit Zucker und Zimmt beſtreut. Wer es liebt, kann vor dem Backen gewiegte Mandeln darauf ſtreuen.

107. Kuchen von dürren Zwetſchken.

Dazu wird der nämliche Hefenteig gemacht, die Zwetſchken werden wie zum gewickelten Gogelhopf geſotten, ausgeſteint, mit Gewürz, gewiegten Citronenſchalen, Zucker, Weinbeer und ein wenig Zwetſchkenbrühe recht verrührt, auf dem aufgewickelten Teig, aber erſt wenn der Teig ſchon auf dem Blech liegt, und wieder gegangen iſt, herum geſtrichen. Etwas vom Teig muß man zurück behalten, und davon ein Gitter über den Kuchen machen, dieſes mit Eyer und Butter beſtreichen, und den Kuchen gezuckert, ſchön gelb backen. Man kann von dem übrigen Teig auch einen dünnen Deckel darüber machen. Wer ſich die Mühe geben mag, kann den Teig löffelweiſe auf ein mit Mehl beſtreutes Brett ſetzen, dieſen dann auswärgeln, auf die eine Seite einen Löffel voll Gefüll legen, die andere überſchlagen und zu Krapfen ausrädeln, dieſe dann auf ein mit Schmalz geſchmiertes Backblech legen, und wenn ſie noch ein wenig gegangen ſind, mit Eyer und Butter überſtreichen, mit Zucker beſtreuen, ſchön gelb backen, und warm wiederholt mit Zucker und Zimmt überſäen.

108. Münchner Butter-Laiblen, oder gerührter Gogelhopf.

Rühre einen Vierling friſches, gutes Schmalz, und eben ſo viel recht guten Butter oder auch nur lauter Butter, mit einer am Reibeiſen abgeriebenen groſſen Citronenſchale recht ſchaumig; dann rühre nach und nach 12 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, welche aber recht gut verrührt werden, daran, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und einen vollen Eßlöffel geſiebten Zucker, nebſt 3 Löffel voll gute friſche Hefe, wenig Salz, einen Eßlöffel voll ſüſſen Rahm hinein, klopfe den Teig ſo lange, bis er ſich vom Löffel ſchält, dann fülle ihn in einen mit Butter oder Schmalz geſchmierten, und mit Semmelbröſeln oder gewiegten Mandeln ausgeſtreuten Gogelhopfform, aber nicht zu voll, ſondern ſo, daß gut der dritte Theil der Form leer bleibt. So läßt man ihn in der Form eine halbe Stunde wieder aufgehen, und backt ihn, wozu eine halbe Stunde erfoderlich iſt. Wer es liebt, kann von dem Teig erſt nur etwas einfüllen, dann Hagenbutzenmark darauf und wieder Teig darüber thun, oder 2—4 Loth rein gewaſchene, geklaubte, abgetrocknete Weinbeere, aber erſt nach dem Klopfen in den Teig bringen. Er wird in langſamer Hitze gebacken, ſonſt lauft er über. So wie er fertig iſt, wird er langſam geſtützt, und mit Zucker und Zimmt beſtreut. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter nehmen, dieſe mit 8 ganzen Eyern, welche vorher

in warmen Waſſer gelegen, ſammt der Schale einer halben Citrone recht abrühren, und ſo oft ein Ey dazu kommt, einen Löffel voll Mehl und zuletzt 3 Löffel voll Hefe, 1 Löffel voll Zucker dazu rühren, ihn backen, wie gezeigt, und warm noch mit Zucker beſtreuen.

109. Verſchiedenes kleines Gebäcke von Butter=Teig.

Crême-Törteln.

Kleine Tortenformen werden mit Butter geſchmiert und mit guten Butterteig, welcher Meſſerdick ausgewargelt werden muß, ausgelegt, dann wird zu 6 kleinen Formen der vierte Theil einer Maas Rahm mit ein wenig Zucker und einem Stück Vanille oder Citronenſchale geſotten. Bis dieſes ſiedet, rührt man 3 — 4 Eyergelb recht ab, und den Rahm daran, läßt es auf Kohlen unter beſtändigem Umrühren, doch nur langſam ans Kochen kommen, aber nicht überſieden. Wenn es dick iſt, wird es angerichtet, muß erkalten, und dann erſt wird es in die 6 Formen eingefüllt, und in guter Hitze gebacken; dann werden ſie aus den Formen gethan, mit Zucker überſtreut und zu Tiſche gegeben.

Blätter=Törtlein.

Vierzehn Loth vom ſchönſten Mehl werden mit 4 Eyergelb, 2 Löffel voll Zucker und eben ſo viel Wein, damit der Teig dick bleibt, recht

untereinander gemacht, dann wird dieſer aus der Schüſſel genommen und auf ein wenig Mehl ausgewärgelt. Aus dem zuvor zuſammen gewürgten, hernach ausgewärgelten Teig werden ſo viel Stücklen gemacht, daß jedes dünn ausgewärgelt, einen Platz ſo groß wie eine untere Kaffeeſchale wird. Dieſe Plätzchen werden alle mit zerlaſſener Butter überſtrichen, der im Gewicht 7 Loth ſeyn darf, denn ſie dürfen kaum die Dicke eines Meſſerrückens haben. Sind alle fertig, dann werden ſämmtliche Plätzchen aufeinander gelegt, feſt aufgerollt, und bleiben dann auf einem mit Mehl beſtreuten Teller über Nacht ſtehen. Vor dem Gebrauch am andern Tag wird der Teig in 2 Theile gemacht, zweymal nach der Länge über Zwerg gewärgelt, dann zu runden Blättlein mit dem Rädel gemacht, wovon jedes die Gröſſe einer obern Kaffeetaſſe und die Dicke eines Meſſerrückens hat. Auf jedes derſelben wird in der Mitte eine Haſelnuß groß Eingemachtes gelegt, welches aber in der Mitte ein kleines Loch haben muß, damit das Eingemachte hervor ſieht. So werden alle auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, welches vorher mit wenig Butter nur überfahren iſt, gelegt, mit Zucker, ehe man ſie zum Backen thut, überſtreut, und gelb gebacken. Sie gehen hoch auf, wenn ſie recht nach der Quere und nach der Länge gewargelt werden.

Gewöhnliche Butter-Kräpflen.

Dazu macht man nach Belieben Butterteig, macht aus dieſem, wenn er ganz fertig iſt, viereckigte Stückeln mit dem Rädlein, gröſſere Stücke werden mit Zwetſchkenfülle oder mit gekochten Aepfeln, worunter auch Weinbeere, Citronen, Zucker und Gewürz iſt, gefüllt; kleinere aber mit Hohlbeeren, Hagenbutzen, Johannesbeeren. Das Gefüll legt man gegen die Mitte des ausgerädelten Stück Teiges, und ſchlägt es übereinander, beſtreicht ſie, wenn ſie alle fertig ſind, mit verklopften Eyern, überſtreut ſie mit Zucker, und backt ſie in guter Wärme auf einem mit Butter leicht überfahrnen Backblech.

Taback-Roben.

Hiezu wird ein guter Butterteig gemacht, aus welchem drey Finger breite Streifen mit dem Meſſer geſchnitten werden. Vorher ſchon werden Weinbeere, ausgeſteinte Roſinen oder Zwibeben mit ein wenig Wein und gewiegten Citronenſchalen dick eingekocht, an dieſes werden ſodann ein wenig gewiegte Mandeln, etwas Zucker und Zimmt gethan, und hierauf etwas von dem kalt gewordenen Gefüll auf die Streifen gelegt. Nach dieſem nimmt man das dazu eigends gemachte Tabacksrollen-Holz zur Hand und wickelt es mit dem Teig und bindet dieſen mit einem reinen Faden, jedoch nicht zu weitläufig, damit die Fülle nicht heraus kann,

und backt ſie ſo in Schmalz ſchön hellbraun. Nach dem Backen wird der Faden abgenommen, das Holz aus den Rollen heraus gezogen, mit Zucker und Zimmt geſtreut, und noch warm zu Tiſche gegeben.

Butterteig-Stern oder Blumen.

Es wurden dieſe bereits unter den Backwerk als Auflagen zu Zwetſchken u. dgl. erwähnt, auch bey dem Zuckerbröſelteig angeführt, zum Desert aber macht man ſie wie folgt: Vierzehn Loth vom ſchönſten Mehl werden in eine Schüſſel gethan, und 14 Loth vom beſten Butter in 3 Eßlöffel voll recht guten Wein hineingeſchnitten, dann ein Eyergelb und 4 Eßlöffel voll geſtoſſenen Zucker daran gethan, dieſes alles wird untereinander gemacht und leicht auf einem mit Mehl und Zucker beſtreuten Nudelbrett nur ſo gewürgt, daß es ſogleich ſchnell 2 Meſſerrücken dick ausgewargelt werden kann. Das Ausgewargelte wird mit Blumen- oder Sternenmödeln ausgeſtochen, welche vorher in Mehl getunkt werden. Das mit Mehl überſtreute Backblech wird mit den Blumen, welche nicht zu nahe aneinander kommen dürfen, überlegt, dieſe überſtreicht man mit verklopften Eyern und länglicht zierlich geſchnittenen, abgeſottenen und abgezogenen Piſtazien oder Mandeln und backt ſie ſchön gelb. Die Sterne oder Blumen können auch mit farbigem Eis nach dem Backen verſchönert werden, beſonders iſt das Eis mit Hohlbeerſaft dazu recht hübſch.

Pfifferling.

Vier Löffel voll Mehl werden mit ſüſſem Rahm an- und vier Eyerdotter nach und nach dazu gerührt, und dann eine halbe Eyerſchale voll Wein dazu gegoſſen, der Teig darf aber nicht dünner als ein Flädleinteig gemacht werden. Der eigends dazu gemachte blecherne Löffel, welcher die Form von Pilzen mit einem hohlen Stiel in der Mitte hat, wird erſt in heiſſes Schmalz getaucht, dann ſchnell in den Teig, und ſo wie er ein wenig abgetropft hat, in das heiſſe Schmalz gehalten, worin der Pfifferling ſogleich gebacken iſt. Mit Zucker und Zimmt überſtreut, werden dieſe Pfifferlinge zu Tiſche gegeben. Zum Backen wird ein kleines Pfännchen genommen, und ſo wie der Teig weniger wird, ſchüttet man ihn in eine obere Kaffeetaſſe, und tunkt darein den Löffel, mit eingemachten Hohlbeeren oder Hagenbutzen, kann man ſie nach dem Backen in der Tiefe auszieren.

Verſchiedene
Haushaltungs-Gegenſtände.

Warme Getränke und Erfriſchungen.

1. Stahlpunſch.

Eine Maas ächter Burgunder wird in ein reines irdenes Steinhafen- oder Steingut-Gefäß gegoſſen, und nach Belieben Zucker, ein Quint ganzer Zimmt, 1½ Quint Gewürznelken hinein gethan. Dann muß man zwey eigends hiezu verfertigte Stahlſtäbe haben, dieſe werden nach einander glühend gemacht, und nachdem von dem einen die Aſche weggeblaſen iſt, muß er ſogleich in den Wein hineingelegt und zugedeckt werden. In dieſem bleibt er ſo lange liegen, bis der andere glühend iſt, und mit dieſem Stahleinlegen wird ſo lange fortgefahren, bis der Wein recht ſtrudelt, und ganz ſiedend geworden iſt. Der Topf muß aber in der Nähe des Feuers, mit Kohlen umlegt ſtehen, darf aber nie mit dem Wein ganz voll gefüllt ſeyn, weil ſonſt beym Einlegen des Stahls und beym Ueberwallen des Weines, der Wein überlaufen (übergehen) würde. In Ermanglung eines ei-

gends hiezu verfertigten Stahls, kann man zwey kleine Bügeleiſen-Stähle dazu gebrauchen; dieſe müſſen aber, ehe ſie zum erſtenmal glühend gemacht werden, rein abgefegt ſeyn. Dieſe Stahlſtücke werden an einem rein gefegten Schürhacken, oder mit einer reinen Feuerzange, abwechſelnd in den Wein gehalten, und heraus genommen. Beſſer ſind jedoch die eigends hiezu verfertigten Stäbe, weil man dieſe hinein legen, den Wein dabey zudecken und ſomit das Verdünſten der Kraft und das Erkalten des Weins verhindern kann. Iſt der Stahlpunſch ganz fertig, ſo wird er in eine reine, mit heiſſem Waſſer zuvor warm gemachte Terine, oder Punſchbole, durch ein reines Tuch gegoſſen, gleich zugedeckt und ſo aufgetragen. Für Damen kann gebähtes Bisquit oder Zwieback, oder glaſirter Gogelhopf dazu aufgeſetzt werden. Wer Gewürze nicht liebt, koche die abgeſchälte Schale einer Citrone, das Gelbe einer Pomeranze, und nur ein wenig Zimmt mit. Für Perſonen von ſchlechtem Magen iſt dieſes Getränk zu empfehlen; auch für Nervenkranke ſoll der Stahlpunſch ſtärkend ſeyn. Die Menge des Zuckers hängt von der gröſſern oder mindern Vorliebe für das Süſſe ab.

2. Brennender Punſch.

Von zwey recht ſaftigen Citronen, wird der Saft über 4 Loth Zucker durch einen Seiher gedrückt, das Gelbe von der Citrone an noch 4 Loth Zucker abgerieben, der Citronenzucker

davon abgeſchabt, und zu dem Saft und Zucker gethan, und ſodann zugedeckt. Hierauf läßt man 2½ Maas oder 2 Bouteillen voll friſches Waſſer, in einem reinen ſteinernen Geſchirr oder in einer Meſſingpfanne, mit einem halben Pfund Zucker ſieden, gießt eine ganze Bouteille voll Arrak hinein, und iſt dieſes abermals heiß geworden, ſo kommt auch rother Wein nebſt dem Citronenſaft und Zucker dazu. Alles dieſes muß miteinander einmal aufwallen; dann ſtellt man es ſogleich vom Feuer, gießt es durch eine Serviette, in eine, durch heiſſes Waſſer erwärmte Schüſſel, und hat der Punſch, nachdem er vom Feuer genommen iſt, 8 Minuten lang geſtanden, dann trägt man ihn auf; vor der Thüre des Gaſtzimmers erſt wird der Punſch mit einem Wachslicht, oder mit einem Stückchen Papier angezündet. Er darf aber nur 8 höchſtens 10 Minuten lang brennen; dann wird er zugedeckt und in Gläſern herum gegeben. Das Anbrennen gibt dem Punſch beym Auftragen ein beſonderes, die Anweſenden erheiterndes Anſehen, und einen feinen Wohlgeſchmack. Je beſſer der rothe Wein dabey iſt, deſto beſſer iſt der Punſch. Man kann ſtatt zwey Citronen auch nur eine Citrone und eine Pomeranze dazu nehmen.

3. Vanille-Punſch.

Für 12—18 Kreutzer Vanille wird mit 3 Vierling Zucker geſtoſſen, an den geſtoſſenen Vanillezucker wird ſodann in einem Porzellan-

Geſchirr der Saft von 8 Citronen gedrückt und zugedeckt. So viel man mit 5 Finger erfaſſen kann wird zweymal von Thee bou, oder vom feinſten chineſiſchen Thee genommen, und dieſer ſiedend mit 2 Maas Waſſer angegoſſen, ſo bleibt er zugedeckt am Feuer eine kleine halbe Stunde ſtehen, dann gieſſe man ihn ſiedend über den Citronenſaft, und alles dieſes miteinander durch eine Serviette in Punſchbole, ſchütte eine halbe Bouteille guten Arrak dazu, und trage ihn zugedeckt ganz heiß zu Tiſche.

Anmerkung. Man kann auch die Vanille klein ſchneiden, mit dem Thee angieſſen, Zucker und Citronenſaft vorher ordnen, den ſiedenden Thee, wenn er geſtanden hat, darunter miſchen, alles durch eine Serviette in die Bole gieſſen, dann Arrak daran ſchütten, und den Vanille=Punſch auftragen. Für Damen wird immer Zwieback oder eine Schale mit Anislaiblen dazu aufgeſetzt.

4. Gewöhnlicher Punſch.

Dieſer ſchmeckt angenehm, wenn man zu den Citronen eine oder zwey Pomeranzen nimmt. Man rechnet zu zwey an Zucker abgeriebenen Citronen, eine eben ſo abgeriebene Pomeranze. Um eine Maas Punſch zu machen, wird zu den abgeriebenen Citronen und Pomeranzen höchſtens von einer Pomeranze und 6 Citronen der Saft durch einen Seiher gedrückt, und 12 Loth Zucker zu dieſem gethan, dazu wird eine Maas Thee, wozu ſo viel Thee als zwiſchen 5 Finger gehalten werden kann, genommen wird, durch ein reines Tuch in die Punſch=Bole gegoſſen. Ein Quart vom beſten Rahm

oder Arrak muß erſt zuletzt, ohne das Tuch, dazu geſchüttet werden.

5. Punſch-Eſſenz.

16 Loth friſch ausgepreßter Saft von ſchönen gelben, ſaftigen Citronen, welche vor dem Auspreſſen abgeſchält werden müſſen, und von welchen die getrockneten Schalen für die Haushaltung verwendet werden können, vermiſche mit 60 Loth Jamaika-Rum in einer Glasflaſche und ſchüttle es recht untereinander, ſtöpsle das ganz vollgefüllte Gefäß, binde es mit einer Blaſe zu, und laſſe es 48 Stunden ruhen. Dann wird ein Pfund Meliszucker mit einem Pfund ſiedendem Waſſer angegoſſen, und ein zu Schnee geſchlagenes Eyerweiß dazu gethan, daß die Miſchung helle wird. An dieſes durchgegoſſene klare Zuckerwaſſer, wird der mit Arrak vermiſchte Citronenſaft gegoſſen, und das, was zuletzt kommt, durch ein Löſchpapier oder Filtrir-Tuch dazu geſchüttet. In reinen, gut erhaltenen Bouteillen hält ſich dieſe Eſſenz an einem kühlen Orte Jahre lang, und iſt beſonders für Reiſende empfehlenswerth. Zwey Theile kochendes Waſſer, mit einem Theil dieſer Punſcheſſenz gemiſcht, geben immer ſehr guten Punſch.

6. Punſch-Saft.

Von 6 gelben, ja nicht bittern Citronen und von 4 gleichfalls ſchönen, ſüſſen Pomeranzen wird das Gelbe am Zucker abgerieben,

und der ein wenig geſtoſſene, abgeſchabte Zucker in ein Steingutgefäß, oder in ein Porzellan=Geſchirr gethan. An dieſen Zucker drücke durch ein Tuch oder Seiher den Saft von 18 Citronen und 6 Pomeranzen. Dieſen Saft muß man ein Paarmal aufkochen, erkalten, und in reinen, mit rein abgebrühten Stöpſeln verſchloſſenen und zugebundenen Bouteillen an einem kühlen Orte aufbewahren. Will man Punſch machen, ſo nimmt man vom beſten Thee bou ſo viel als man zwiſchen 2 Finger faſſen kann, gießt ihn mit einer Maas reinem, ſiedendem Waſſer an, und läßt ihn zugedeckt, heiß ſtehen, bis ſich der Thee ausgeſogen hat, und das Waſſer hellgelb iſt. Man gießt von dieſer Maas Thee durch eine Serviette, und nachher 2 obere Kaffeetaſſen voll von dem Punſchſaft dazu, miſcht, wenn es nicht ſüß genug iſt, noch Zucker bey, gießt den dritten Theil einer Bouteille Arrak hinein, deckt den Punſch zu, und gibt ihn mit einem Punſch= oder Vorleglöffel in Gläſer. Mit dem Thee kann auch etwas Vanille angegoſſen werden.

7. Schodo mit Pomeranzen.

An einem Vierling Zucker wird das Gelbe von 2 Pomeranzen abgerieben, und der Saft durch ein reines Tuch dazu gedrückt. Bis dieſes ſchmilzt, werden 10 Eyerdotter von friſchen Eyern zu Schaum geſchlagen, und der Zucker ſammt dem Saft, daß es ganz dick wird, daran gerührt, dann wird eine halbe Maas

guter Wein darunter gethan, alles in einen Steinhafen gegoſſen, mit Kohlen umlegt und am Feuer mit dem Chocolade-Quirl geſprudelt, bis es ganz zu einem ſiedheiſſen Schaum wird; dann wird das Schodo in Taſſen ſchnell aufgetragen, und gebähtes Bisquit oder Ulmerbrod dazu aufgeſetzt. Wem dieſe Zubereitung zu mühſam ſcheint, kann einen Beſen zum Schaumſchlagen nehmen. Beym Auftragen einer jeden Gattung Schodo, wird nur die obere Taſſe gefüllt.

8. Schodo mit Champagner.

Dazu muß der Champagner ächt ſeyn; auf ein Glas Champagner rechnet man 3 Eyergelb, dieſe werden mit geſtoſſenen Zucker zu Schaum gerührt, und wer will, kann an dieſen etwas abgeriebene Citronenſchalen mitrühren. Er wird auf die vorhergehende Art auf und an dem Kohlenfeuer gemacht. Rheinwein und Champagner ſind immer zum Schodo die edelſten Weine; den geringern Weingattungen muß Zimmt und Citronen beygefügt werden. Zu Déjeuner und Abends wird das Schodo gegeben.

9. Schodo gewöhnlicher Art.

Eine Bouteille Wein wird mit ganzen Zimmt, Citronenſchalen und Zucker ſiedend gemacht, 12 — 15 Eyergelb recht ſchaumig gerührt, der Wein daran gegoſſen und zu Schaum gequirlt. Wenn der Wein recht ſauer iſt, ſo kann man um den Zucker zu ſparen, eine halbe

obere Kaffeeſchale voll ſiedend gemachten guten Rahm dazu miſchen, wenn der Wein daran gegoſſen iſt. Milder wird das Schodo dadurch, aber weniger kräftig.

10. Krambamboli, oder Punſch mit Kirſchengeiſt.

Zwölf ſchöne friſche Eyergelb, werden mit 1½ Pfund geſtoſſenen Zucker eine gute halbe Stunde lang wie zu einer Torte gerührt; in der Zeit wird 1½ Maas Thee ſchwächer, als zum Arrakpunſch angegoſſen. Dieſer ſiedende Thee wird durch ein Tuch oder durch einen Theeſeiher an das Gerührte langſam, unter beſtändigem Umrühren gegoſſen, und alles ſogleich in eine erwärmte Punſchbole gethan, eine halbe Bouteille beſten ächten Kirſchengeiſt, oder Zweſchkenbranntwein (Slikowitzer) hinzu gegoſſen, zugedeckt, und dann in Taſſen gegeben. Es iſt dieſes ein angenehmes Getränk, und mit Kirſchengeiſt beym Schnupfen heilſam.

11. Roſen-Chocolade.

Von 50 friſchen weiſſen, oder rothen Roſen werden die Blätter abgezupft, und auf einem recht reinen Holzteller, der keinen Beygeruch haben darf, klein gewiegt oder gehackt; dann wird aus den Blättern mit einem recht friſchen Eyergelb und feinſtem Mehl ein Nudelteig gemacht, und daraus ein gewöhnlicher Nudelplatz gewargelt, dieſer wird ſodann in kleine Stück-

chen geſchnitten, und dieſe auf einem Blech in einer Bratröhre oder Backofen, mehr getrocknet als gebacken, daß ſie in keinem Fall braun werden. Ehe dieſer gebackene Roſenteig erkaltet iſt, wird er in einem Meſſingmörſer fein geſtoſſen, geſiebt, das Grobe im Sieb wieder geſtoſſen, und alles in einer Bouteille aufbewahrt. Zum Chocolademachen nimmt man nun einen halben Eßlöffel voll von dieſem Pulver, und rührt es langſam an eine halbe Maas Rahm, daß es glatt bleibt, dann wird der übrige Rahm dazu gegoſſen, an einer Citrone abgeriebener Zucker, ganzer Zimmt und 2 Gewürznägelein dazu gethan, und auf dem Feuer unter beſtändigem Umrühren gekocht. Hierauf werden 2 Eyergelb mit ein Paar Tropfen Waſſer recht zu Schaum gerührt, an dieſes das Gekochte gegoſſen, das Gewürz herausgenommen und recht geſprudelt in Taſſen gegeben. Dieſe Roſen-Chocolade iſt wohlfeil und angenehm.

12. Chocolade mit Wein.

Zu fünf Taſſen Chocolade werden 4 Loth guter feiner Chocolade abgerieben, und dazu eine ſpitzig gemeſſene halbe Maas Wein mit wenig Zucker und Zimmt, oder mit Zucker und Vanille geſotten. Unter dem Sieden wird die Chocolade dazu gethan, und noch kurze Zeit unter quirlen oder umrühren ſiedend erhalten. Bis dorthin müſſen 2—3 von den Vögeln ganz gereinigte Eyerdotter mit ein Paar Tropfen Waſſer in einem Steinhafen zu Schaum ge-

rührt ſeyn, an welchen man die Chocolade gießt, und ſo lange unaufhörlich mit dem Quirlen fortfährt, bis ſie zu lauter Schaum geworden, welche jedoch nicht kochen, nur auf Kohlen heiß erhalten werden darf. So wie ein Chocoladebecher gefüllt iſt, hält man eine glühende Feuerzange oder Schaufel darüber, damit der Schaum hart wird und ſtehen bleibt, auch eine über den Becher befeſtigte glühende Kohle ſchützt den Schaum vor dem Einfallen.

Anmerkung. Wie beym Schodo wird von der Wein=Chocolade nur die obere Taſſe gefüllt und aufgetragen. Sollte er mit ungemiſchten Wein zu ſtark werden, dann kann man auf einen Theil Waſſer nur 2 Theile Wein dazu nehmen. Zu Milch=Chocolade wird das nämliche Verhältniß Milch und Chocolade genommen; dieſe kann gleichfalls überbrennt gegeben werden. Wird ſie in Waſſer gekocht, dann rechnet man auf eine Taſſe zwey Loth Chocolade und gar kein Eyergelb, oder es wird nur ein halber Eyerdotter genommen.

13. Reis=Thee.

Wer nicht wie in Augsburg Reismehl haben kann, ſtoſſe ſich den Reis möglichſt fein. Auf einen Eßlöffel voll Reismehl rechnet man eine Maas gute, friſch gemolkene Milch. Von dieſer Milch wird erſt nur wenig, damit es glatt werde, an das Mehl gerührt, hierauf alle Milch in eine Meſſingpfanne oder einen Tiegel der keinen Geruch hat nachgegoſſen, und auf Kohlen mit Zucker und um 8—12 Kreutzer klein geſchnittene Vanille eine Viertelſtunde lang gekocht. In der Zeit verrühre 4—5 von allen

Vögeln gereinigte Eyerdotter mit ein Paar Tropfen kalten Waſſer recht ab, rühre dann das Gekochte durch ein reines nicht fettes Suppen- oder Zuckerſieb dazu, quirle es recht untereinander, und gib es ſiedend heiß in Taſſen zu Tiſche.

Anmerkung. Dieſes warme Getränk kann auch mit der am Reibeiſen abgeriebenen Schale einer halben Citrone, und mit ganzem Zimmt anſtatt mit Vanille gemacht werden. Es iſt geſund, nährend und angenehm. Der ſelbſt geſtoſſene Reis muß länger kochen, als ſchon hergerichtetes Reismehl, oder man muß von Erſterm etwas mehr nehmen, weil er nie ſo fein wird, wie das gemahlene Reismehl, mithin auch nicht ſo ergiebig iſt.

14. Orſchade zum Aufbewahren für Reiſende und für Landbewohner.

Ein halbes Pfund Mandeln, worunter 6—8 Loth bittere für den Liebhaber ſeyn können, wird geſotten, abgezogen, auf kurze Zeit nur, aber gleich, in kaltes Waſſer gelegt, dann herausgenommen, und auf einem Sieb in die Sonne, oder auf einen Ofen, in jedem Fall aber in der Wärme getrocknet, dieſe geſchälte getrocknete Mandeln werden mit ½ Pfund getrockneter gereinigter Melonenkerne vermiſcht, und darüber zwey Maas friſches Röhrenwaſſer geſchüttet, in welchem ſie 4—6 Stunden bleiben müſſen. Jetzt werden ſie durch ein Sieb abgegoſſen, und die Mandeln und Melonenkörner befeuchtet, mit den achten Theil einer Maas Roſen- oder Pomeranzenblüthe-Waſſer in einem Steinmörſer mit einem hölzernen Stöſſel fein geſtoſſen. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird das Geſtoſſene auf einen reinen Reibſtein gethan,

und mit einem Reiber von Buxbaumholz noch feiner gerieben. Dieſer fein geriebene Brey wird auf reines Papier oder auf eine Steinplatte gebracht, oder wie kleine Tafeln gegoſſen, mit Zucker überſiebt und an der Luft getrocknet, ſo wie man die Teigſtücke biegen kann, werden ſie aufgerollt, noch etwas an die Luft in ein Sieb geſtellt, und ſo kann man ſie 2 Jahre lang aufbewahren. Vor dem Gebrauch klopft oder zerſtoßt man den Orſchade-Teig ganz fein, von welchem 2 Loth ein Glas Mandelmilch geben, deren Geſchmack durch etwas Pomeranzenblüthe-Waſſer oder Citronenzucker verbeſſert werden kann. Das Geſtoſſene wird in der Regel durch ein reines Tuch gegoſſen und gewunden, wie die Mandelmilch, und in Gläſern gegeben, die Mandelmilch kann auch ohne Beyſatz mit Zucker blos als kühlendes und nährendes Getränke dienen.

15. Limonade à la Beine.

Zwey bis drey Loth Zucker werden an einer halben Citrone abgerieben, und das Abgeriebene und Abgeſchabte mit 2 Dottern von ganz friſch gelegten Eyern zu Schaum, und an dieſen eine halbe Maas Waſſer gerührt, dann wird es ein Paarmal hin und her gegoſſen, und in Gläſern als eine ſehr kühlende Erfriſchung aufgeſetzt. Wird dieſe als Limonade von Pomeranzen gemacht, ſo muß der Saft der Pomeranze durch einen Seiher dazu gethan werden.

16. Limonade-Pulver zur Stillung des Durſtes auf Reiſen.

Ein Theil Weinſteinſäure wird mit vier Theilen Meliszucker und einigen Tropfen Citronenöl gemiſcht und getrocknet, in Gläſern auf Reiſen mitgenommen. Ein Kaffeelöffel voll von dieſem Pulver gibt ein Glas Limonade.

17. Gewöhnliche Art des Limonade-Pulvers.

An einem halben Pfund Meliszucker werden 4 Citronen abgerieben, der gelbe Zucker abgeſchabt, auf reinem Papier hinter einem Ofen oder auf einer warmen Platte getrocknet, und dann fein geſtoſſen. Dann wird ein Loth präparirter Weinſtein darunter gemengt, und der Saft von drey Citronen durch einen Seiher darauf gedrückt; ſo wie es gemiſcht iſt, wird es auf einen Porzellanteller auf dem Ofen getrocknet, hierauf wieder fein geſtoſſen und geſiebt; weil es aber immer Feuchtigkeiten anzieht, ſo muß es in gläſernen Flaſchen, oder blechernen Schachteln, welche mit Papier ausgelegt ſind, auf Reiſen mitgenommen werden.

18. Rothes Limonade-Pulver.

Ein halbes Pfund fein geſtoſſener Melis wird mit einigen Tropfen Citronen-Oel und vier Loth Erbſichſaft gekocht, dieſes gekochte Mus in groſſen Zelteln auf Stein getropft, getrocknet, pulveriſirt, und in Waſſer aufgelöst ge-

trunken. Es gibt dieſes Pulver, welches ſich aufbewahren läßt, eine ſehr kühlende und geſunde Limonade.

19. Wein-Molke.

Eine halbe Maas Milch wird geſotten, und der vierte Theil einer Maas Seewein in dem Augenblick, in welchem die Milch ſteigt, darein gegoſſen, und etwas Zucker und ganzer Zimmt mitgeſotten, bis die Milch ganz zuſammen gegangen iſt; die alsdann fertige Molke wird durch ein Tuch gegoſſen, und warm getrunken. Dieſe Molke iſt als ein den Appetit ſehr beförderndes Kurmittel erprobt.

20. Schlehen-Wein.

Recht reife Dornſchlehen werden an der Sonne, jedoch nicht zu ſtark getrocknet, und dann wird eine Maas davon nebſt 4 Loth grob geſtoſſenen Zimmt und ½ Loth Nägeln, die geſchnittene Schale einer Citrone, und ein Pfund gebröckelter Zucker fein geſtoſſen. Alles dieſes kommt dann in einen kleinen, feinen, reinen Sack, der in ein Fäßchen, in welchem 6 Maas Wein ſind, gehängt wird, Dies Fäßchen wird dann zugeſchlagen, nachdem das Säckchen an den Deckel befeſtiget worden; ſo bleibt der Wein 14 Tage lang im Keller liegen. Nach Verfluß dieſer Zeit wird der hell gewordene Wein in reine Bouteillen gefüllt, dieſe mit reinen oder neuen Stöpſeln zugeſtöpſelt, und die Pfropfe mit Wachs überzogen, dann werden die Bou-

teillen in den Sand gelegt. Auf dieſe Art erhält ſich dieſes beſonders für Frauenzimmer heilſame Getränk lange Zeit gut.

21. Hohlbeer=Wein.

Zu dieſem werden reife Hohlbeere durch ein Tuch gepreßt, und ihr Saft mit Zucker und gebröckelten Zimmt in eine Bouteille gethan, Wein darauf gegoſſen, mit Fließpapier gut verbunden, und 10—12 Tage an die Sonne geſtellt; durch Filtrirpapier wird er dann in eine Bouteille gefüllt, und im Keller aufbewahrt. Lange hält ſich aber dieſer Wein nicht, und iſt blos im Sommer ein Abkühlungs=Getränk.

22. Gelbe Rüben=Saft.

Reinige und ſchabe ſchöne, hochgelbe Rüben ganz leicht äuſſerlich, reibe ſie dann auf dem Reibeiſen, und winde ſie recht ſtark durch ein reines Tuch, in einen von Innen und Auſſen wohl glaſirten Tiegel; dieſen ſtelle auf Kohlen, laſſe den Rübenſaft langſam kochen und ſchäume ihn dabey ſtets ab. So wie dieſer zu rauchen anfängt und nicht mehr ſchäumt, ſtelle ihn gleich von den Kohlen, und fülle ihn, iſt er erkaltet, ſogleich in Gläſer, in welchen er an einem kühlen Orte verwahrt wird. Dieſer Saft wird beym Keuchhuſten als ein vorzügliches Mittel gerühmt.

23. Hohlbeer-Saft.

Reife Hohlbeere werden rein geklaubt, und in einem Auſſen und Innen glaſirten reinen Hafen, oder in einem reinen Steintopf in Keller geſtellt, bis ſie Brühe bekommen, was gewöhnlich bald geſchieht. Dann preßt oder windet man ſie durch ein reines Tuch, und nimmt zu einer halben Maas Saft 14 Loth ſchönen Zucker. In einer Meſſingpfanne läßt man beydes zuſammen ſo lange einſieden, bis es dick iſt, und dann iſt der Saft fertig. Iſt er kalt genug, dann wird er in Zuckergläſern oder reine Bouteillen gefüllt, welche gut zugebunden und geſtöpſelt werden. Unter dem Waſſer gibt der Himbeerſaft ein kühlendes, angenehmes Getränk, ſowohl für Geſunde als für Kranke, auch läßt er ſich zum Backwerk gebrauchen, und dient hauptſächlich zur Verfertigung der Hohlbeerſulzen im Winter. Meerrettig oder Kren mit Hohlbeerſaft und Eſſig kalt angemacht, iſt wohlſchmeckend, ſchön und bald hergerichtet. Eben ſo iſt davon gemachtes Hohlbeerzuckereis ſchön und gut.

24. Mandel-Syrup.

Ein Pfund gute Mandeln, unter welchen der vierte Theil aus bittern beſtehen darf, werden abgeſotten, abgezogen und in kaltes Waſſer gelegt. Dann werden ſie mit friſchem Waſſer angefeuchtet, ſo fein als möglich in einem Steinmörſer mit einem Holzſtöſſel geſtoſſen und

hierauf jede Portion noch im Mörſel mit Waſſer angerührt, ſodann aber durch ein Tuch gewunden. Die Mandeln werden nach dieſem wieder geſtoſſen, dann aber mit nicht mehr als 2 kleinen, oder nur $1\frac{1}{2}$ Maas Waſſer angegoſſen. Dieſe Mandelmilch wird in einem Zinn-Geſchirr auf ſchwache Kohlen geſetzt, und drey Pfund Zucker dazu gethan. Iſt der Zucker ganz geſchmolzen, der Saft 1 — 2 mal geſtiegen, dann muß er vom Feuer kommen, durch ein reines Tuch abermals in ein Zinngeſchirr gegoſſen werden. Erſt wenn er beynahe kalt iſt, thut man $1\frac{1}{2}$ Loth Citronen- und 4 Loth Pomeranzenblüthe-Waſſer daran, bindet den kalt gewordenen Saft mit doppelten Papier zu, ſticht mit einer Nadel Löcher in dieſes, und ſtellt es an einen kühlen Ort. Mit 3 — 4 Löffel voll von dieſem Syrup kann man auf der Stelle ein Glas Mandelmilch machen.

25. Pomeranzen-Saft.

Ein Pfund Zucker wird mit wenig Waſſer geläutert und ſo lange geſotten, bis er anfängt dick zu werden; dann kommt von 4 Pomeranzen die abgeriebene Schale, und von 12 Pomeranzen der ausgepreßte Saft dazu. Dieſes wird zuſammen noch eine Viertelſtunde gekocht, dann nimmt man ihn vom Feuer; ſo wie er lau geworden, wird er durch ein Tuch in eine Bouteille gegoſſen, gut zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Dieſer Saft, wenn mit drey Theilen rothen Wein, einen

Theil Saft vermiſcht wird, wird als kalter Biſchof, als ein höchſt angenehmes Getränk gegeben. Dieſer Saft mit in Waſſer abgeſottener Quaſia vermiſcht, iſt als ein appetitmachendes, magenſtärkendes Getränk, durch Verordnungen der Herren Aerzte bekannt.

26. Veilchen-Saft.

Von den blauen wohlriechenden Märzveilchen werden die blauen Blätter gezupft, und alles andere davon gethan; hat man ein halbes Pfund davon, dann kommen ſie in eine Zinnſchüſſel und es wird eine halbe Maas ſiedendes reines Waſſer darüber gegoſſen, zugedeckt, und über Nacht in eine noch warme Bratröhre, oder auf eine warme Herdplatte, kurz an einen warmen Ort geſtellt. Am andern Tag wird ein Pfund gebröckelter Zucker in ein Zinngeſchirr gethan, das Veilchenwaſſer durch ein Tuch dazu gegoſſen, und dann langſam fortgekocht. Oefter aber muß man mit einem Silberlöffel, wie alle Sachen der Art, den Saft aufrühren und unter öfterm Abſchaumen, bis der Saft dick iſt, fortkochen laſſen; dann ſtellt man ihn vom Feuer, und wenn er kalt geworden iſt, wird er durch ein reines Tuch in Gläſer gefüllt, mit Papier, worin Löchlen geſtupft ſind, zugebunden und aufbewahrt. Dieſer Saft iſt zum Färben des Eiſes, und zu Verzierungen auf Backwerke zu gebrauchen.

27. Kornblumen=Saft.

Wird wie der Veilchenſaft zubereitet, nur daß blos ein Vierling abgezupfte Kornblumen auf ein Seitlein (halbe Maas) Waſſer und ein Pfund Zucker gerechnet werden. Er iſt zu Verzierungen und Eis noch ſchöner als Veilchenſaft.

28. Limonade=Saft.

Da nicht alle Perſonen Limonadepulver lieben, ſo iſt für dieſe, um ſchnell Limonade oder Punſch zu bereiten, dieſer Saft zu empfehlen. Von 36 gelben ſaftigen Citronen, wird der Saft mit einem Citronenpreſſer ausgedrückt, vorher aber an 12 davon die Schale am Zucker abgerieben. Im Ganzen muß man dieſe zwölf Citronen an 3 Pfund Zucker abreiben.

Von den 24 andern Citronen wird die Schale dünne abgeſchält, dieſe nach der Quere geſchnitten und an einem reinen Orte zu Ragout, oder geringen Speiſen und Sooſen getrocknet. Hat man eine Maas von dieſem Saft, dann wird dieſe durch ein reines Zuckerhaarſieb in einen Innen und Auſſen glaſirten reinen Hafen oder Geſchirr mit einem paſſenden reinen Deckel gegoſſen. Zu dieſem Saft kommen die 3 Pfund Zucker ſammt allem Abgeriebenen. Und iſt das Gefäß recht verwahrt, daß kein Dunſt heraus kann, welches man dadurch verhindert, daß man ein reines naſſes Tuch zwiſchen den Deckelrand und den Topfrand legt, ſo wird der Hafen in einen Keſſel oder in ein tiefes Geſchirr

mit ſiedend kochendem Waſſer geſtellt, das Waſſer aber muß ſiedend erhalten werden, fängt es nun im Geſchirr, das nicht zu voll ſeyn darf, an zu ſieden, ſo läßt man ihn nur 4 — 5 mal aufwallen, ſtellt dann den Topf aus dem Waſſer, und ſo wie er etwas kalt iſt, gießt man ihn durch ein reines Tuch in Bouteillen, verſtöpſelt dieſe mit zuvor abgebrühten, reinen abgeſchwemmten Stöpſeln, ſchneidet den Stöpſel eben der Bouteille gleich, überbindet dieſen mit einer Blaſe und ſtellt ihn an einen kühlen Ort. Sobald die Blaſe anfängt zu vertrocknen, ſo legt man die Bouteille in Sand in Keller. Will man ſchnell Limonade machen, ſo nimmt man einige Löffel voll von dem Saft in friſches Waſſer, wer die Limonade mehr kühlend als angenehm ſchmeckend wünſcht, miſche noch etwas friſchen Citronenſaft dazu; geſünder bey ſchwachem Magen iſt immer die nicht zu ſaure Limonade. Im Keller kann man dieſen Saft ein Jahr lang gut erhalten. Eine angebrochene Flaſche muß aber in eine kleine Bouteille gefüllt werden.

Anmerkung. Will man dergleichen Säfte gut kochen, ſo nehme man immer einen neuen ungebrauchten, aber ſchon mit friſchem Waſſer ausgeſottenen, kalt abgeſchwemmten Topf ſammt einem Deckel.

29. Weichſel-Saft zu Gelée, zum Trinken, und zum Küchen-Gebrauch.

Schöne friſche, aber reife Weichſeln, werden von den Stielen abgezupft, und in

einem Mörſer ſammt den Kernen geſtoſſen, und mit dieſem und dem Saft in einen reinen Stein-topf, oder in ein anderes irdenes glaſirtes Geſchirr, das aber wie vorhin geſagt, mit heiſſem Waſſer ſammt dem Deckel ausgekocht und nachher in kaltem Waſſer abgeflößt ſeyn muß, gethan. In dieſem Gefäß muß das Obige in dem Keller 24 Stunden zugedeckt ſtehen, am folgenden Tag preßt man alles zuſammen durch ein reines Tuch und wiegt den Saft. Zu drey Pfund Saft nimmt man 1½ Pfund Zucker, läutert erſt dieſen, läßt ihn ein wenig erkalten, und thut dann erſt den Weichſelſaft nebſt ½ Loth grob geſtoſſenen Zimmt und 1 Quint Nägeln hinzu. Der Saft wird nun mit einem ſilbernen Löffel öfter umgerührt und langſam eingekocht, daß es um ein Drittel weniger wird, dann ſtellt man ihn vom Feuer, gießt ihn erkaltet durch ein reines Tuch in Bouteillen, welche man aber nicht gleich feſt zuſtöpſeln darf, was erſt in Zeit von 10—12 Tagen geſchehen muß. Zum Zuſtöpſeln nehme man immer möglichſt lauter neue Korkpfropfen, brühe dieſe ſo wie die ältern Stöpſel mit ſiedendem Waſſer an, und ſchwemme oder flöſſe ſie kalt ab. Dadurch werden die Stöpſel weicher und ſchlieſſen ſicherer, man iſt auch gewiß, daß der Saft nicht verdirbt, da die Unreinigkeit hier, wie bey allen ähnlichen Zubereitungen daran Schuld iſt, wenn dergleichen Säfte ſich nicht ſo lange als es ſeyn kann, gut erhalten laſſen. Der Weichſelſaft iſt nur zum Trinken angenehm, mit ein

Paar Löffel voll Eſſig vermiſcht, kann aufge= riebener Kren (Meerrettig) ſchnell damit zu Tiſche hergerichtet werden; ſieht hübſch aus und ſchmeckt gut. Mit Wein und Hauſenblaſe, wie bey dem Gelée gezeigt worden, kann man mitten im Winter Weichſelſulz mit dieſem Saft machen, auch iſt er zum Auflauf, ſelbſt zu Torten zu verwenden, was bereits in dem die= ſem gewidmeten Abſchnitte gezeigt worden. Gut und rein gekocht und aufbewahrt, hält ſich die= ſer Saft 2 — 3 Jahre.

30. Eingemachte Wachholderbeere Kranewettbeere.

Da nicht überall wie in Augsburg dieſe geſunde und nützliche Kramettsbeere=Selz zu haben iſt, ſo wird die Vorſchrift zu ihrer Be= reitung Manchem willkommen ſeyn. Schöne, friſche, volle Krametts= oder Wachholderbeere werden geklaubt und gewaſchen, damit die nicht tauglichen obenauf ſchwimmen, und weggewor= fen werden können. Da die Beeren ſelbſt ſehr ſüß ſind, ſo iſt ein Pfund Beeren und ein Vierling Meliszucker das richtigſte Verhältniß. In eine Meſſingpfanne, oder wo man viel auf einmal zubereiten will, in einen Meſſingkeſſel bringt man die gewaſchenen friſchen Beere, und den geſtoſſenen Zucker, das Gefäß darf jedoch nicht ganz voll gefüllt werden, weil beſonders im Anfange die Beere in die Höhe ſteigen. An ſchwachen Kohlen läßt man ſie langſam kochen, rührt ſie aber, damit ſie bald weich

werden, beſonders anfänglich mit einem reinen hölzernen Löffel auf. Haben die Beere eine Stunde lang gekocht, ſo werden ſie in ſteinerne reine Häfen oder Porzellantöpfe gefüllt, die Brühe darüber gegoſſen, und erſt, wenn ſie erkaltet ſind, mit doppelten Papier, in welches kleine Löcher geſtupft ſind, zugebunden.

Anmerkung. Da Wachholderbeere ohnehin einen würzhaften Geſchmack haben, ſo iſt der Zuſatz fremder Gewürze Ueberfluß, allein mit Wein, mit gewiegten Citronenſchalen und Zimmt kann eine Portion davon aufgekocht, und als ſüſſer Salat zu Braten kalt gegeben werden. Von dem bereits herausgenommenen darf nichts mehr in die Töpfe kommen, ſondern muß immer verbraucht werden. Für junge Frauenzimmer, für Kranke iſt dieſe Selz eine geſunde Speiſe, an gekochten Wildpretſooſen einen Löffel voll davon gethan, macht die Soos glänzend und dick, auf ſchwarzen Brod gegoſſen, iſt es für Kinder ein geſundes Eſſen zwiſchen der Zeit; zur Selz darf nur nach dem Kochen etwas davon durch ein härenes oder wollenes Tuch gepreßt werden. Anſtatt des Zuckers kann zum Einſieden dieſer Selz Honig benützt werden.

31. Erbſich-Saft.

Die Erbſichbeeren ſollen zum Erbſichſaft erſt dann, wann einige Nachtfröſte oder ſogenannter Reif ſie getroffen, eingeſammelt werden. Nach dem Einſammeln müſſen ſie einige Tage liegen bleiben, dann rein von den Stielen abgeputzt, mit einem Erbſenreiber leicht zerdrückt, jedoch die Steine nicht zerquetſcht werden. So ſtellt man ſie nach zweymal 24 Stunden in einen reinen glaſirten Topf zugedeckt in den Keller, dann windet man ſie durch ein wollenes hier ſogenanntes Beuteltuch, und thut auf jede

Maas Saft einen Vierling Meliszucker, dieſes zuſammen kocht man in einem ſteinernen oder irdenen Geſchirr, miſcht am Reibeiſen abgeriebene Citronenſchale bey, und kocht den Saft bis er dick und helle iſt, dann läßt man ihn von den Kohlen weggeſtellt erkalten, und gießt ihn abermals durch ein wollenes Tuch in die Gläſer oder Porzellantöpfe, in welchen er aufbewahrt wird. Im Waſſer getrunken löſcht er den Durſt, dient zur Verfertigung der rothen Limonade, und gibt dem Zuckereis eine ſchöne rothe Farbe. Auch kann er als Stellvertreter des Citronenſaftes an dunklen Sooſen gebraucht werden. Man kann auch die Erbſich ſtoſſen, den Saft durchpreſſen, in Bouteillen füllen, obenauf Mandelöl thun, und ſo in einem recht kalten Keller aufbewahren. Man kann auch Meerrettig ohne Eſſigzuſatz nur mit Zucker ſchön roth damit anmachen.

32. Gewöhnliches Zwetſchkenmus für den Winter zu machen.

Tauſend bis 2000 Zwetſchken werden mit einem Tuch abgerieben oder abgewaſchen, ausgeſteint und in irdenen Bodenhäfen oder hohen Häfen in einer Bratröhre oder etwas ferne vom Feuer, oder in einem Backofen, oder auf ſchwachen Kohlen, daß ſie ja nicht anbrennen, einen ganzen Tag, öfters umgerührt, gekocht, bis das Mus dick und ſchwarz iſt. Damit aber die Gefäſſe nicht zerſpringen, ſo nehme man

beym Zuſetzen mehr Geſchirre, und fülle dann immer von einem die übrigen auf. Es dürfen aber keine Töpfe ſeyn, welche einen Geruch nach den früher in ihnen gekochten Speiſen haben, ſondern ſie müſſen ganz rein ſeyn. Zwey Stunden vor dem Einfüllen kocht man ein Loth grob geſtoſſene Nägeln und eben ſo viel geſtoſſenen Zimmt, nebſt der gewiegten Schale von 2 Citronen mit. Iſt es ein wenig erkaltet, ſo wird es in ſteinernen Töpfen oder in glaſirten recht ausgekocht, und kalt ausgeſlößte neue Geſchirre ganz kalt eingefüllt, ſodann mit doppeltem Papier verbunden, in welches Löchchen geſtupft ſind. Glänzend ſchwarz kann man das Mus durch das Mitkochen friſcher Nüſſe ſammt den Schalen machen, welche aber beym Anrichten herausgenommen werden müſſen. Auch abgezupfte Holderbeere, geſchnitzte Birn kocht man mit ein, aber dadurch ſchadet man der längern Haltbarkeit des Zwetſchkenmuſes; rathſamer iſt es daher, von Zwetſchken ohne allen Zuſatz recht einzukochen, und nichts als Gewürz hinzu zu thun. Daß das Mus während dem Kochen nie zugedeckt werde, weil es ſonſt Waſſer zieht und nicht dick wird, iſt eine Hauptſache, am bequemſten wird es in einem Keſſel gekocht. Dieſes Zwetſchkenmus iſt zu gefüllten Pfannenkuchen ſehr dienlich, und wird alsdann vor dem Einfüllen mit friſch gewiegten Citronenſchalen vermiſcht. Es kann gewickelter Gogelhopf damit gefüllt werden. Als Nachteſſen oder zu Dampfnudeln, zu Eyerhaber (Mehl-

ſchmarn genannt), iſt es aufgewärmt, und mit Citronen und Zucker überſtreut, ein gutes Beyeſſen; auch mit geröſtetem Brode vermiſcht, iſt es eine gute und ergiebige Speiſe; für Kinder dient es auf Semmeln oder Brod geſtrichen zu einem geſunden Veſperbrod, und für Patienten iſt beſonders die zweyte Art zu empfehlen. Wer 6—8000 Zwetſchken einkocht, und das Mus lange verwahren will, mache, wenn es recht kalt iſt, erſt den zweyten oder dritten Tag nach dem Einfüllen, weil es ſich ſetzt, einen Aufguß von friſchem guten, warm gemachten Schmalz über jene Töpfe, welche recht lange aufbewahrt werden ſollen, man ſtellt ſie in den Keller, und erſt, wenn man ſie brauchen will, nimmt man den Schmalzaufguß ab. Die andern Häfen dürfen auch im Keller oder in einer kühlen Vorrathskammer ſtehen, nur muß man fleiſſig nachſehen, ob das Mus nicht ſchimmlicht werden will, dann ſoll man es lieber noch einmal aufkochen. Es recht dick gut einzukochen, iſt für die Dauer eine Hauptſache, dann bedarf es auch nie Zucker beyzuſetzen.

33. Zwetſchkenmus von beſſerer Art.

Nachdem die reifen friſchen, ja nicht faulichten Zwetſchken alle gewaſchen, und mit einem Tuch abgerieben ſind, ſo werden ſie insgeſammt ausgeſteint, und in einem kupfernen Keſſel, oder wie das vorige Mus in irdenen Geſchirren unzugedeckt gekocht. Wenn ſie

oft untereinander gerührt werden, können ſie in 2 — 3 Stunden weich ſeyn; dann werden ſie alle ſammt ihrer Brühe durch ein Sieb mit einem Tortenbeſen geſchlagen, damit die Schelſen zurückbleiben. Nun wird der Keſſel wieder rein geputzt, und dann erſt kommt das durchgeſchlagene Mus ſammt aller Brühe wieder hinein, und wird unter anhaltendem Umrühren, weil es ſich beym zweyten Kochen eher anhängt, ſo lange gekocht, bis es die gehörige Dicke hat. Hierauf müſſen gröblich geſtoſſener Zimmt, Nägeln, Citronenſchalen, nach Verhältniß der Menge der Zwetſchken, hinzukommen. Wenn dieſes Pflaumenmus lange aufbewahrt werden muß, ſo iſt es zweckmäſſiger, gar keine Citronen beyzufügen oder die Citronen abzuſchälen, und die Schale ſiedend abzubrühen, oder gar ein wenig zu kochen, und dann erſt zu wiegen, und aber nicht lange mit dem Zwetſchkenbrey zu kochen. Man kann auch candirte Pomeranzenſchalen fein wiegen oder klein hacken, und eine Viertelſtunde mitkochen laſſen. Statt den Citronen dürfen auch friſche Pomeranzenſchalen um den Wohlgeſchmack zu erhöhen, genommen werden. Iſt nun das Mus, welches wie das Vorige, durch darin gekochte welſche Nüſſe ſchwärzer gemacht werden kann, wie es ſeyn ſoll, eingekocht, ſo läßt man es vom Feuer nehmen, und füllt es nach dem Erkalten in Töpfe von Porzellan oder Steingut, oder auch in Zuckergläſer, welche mit Papier zugebunden an einem kühlen Orte, nicht aber im Keller ver-

wahrt werden müſſen. Dieſe Art Zwetſchken=Mus iſt zu den Pfannenkuchen noch beſſer als die vorige, auch zur Fülle der Torten, der Butterteigkräpfeln, zur Gogelhopffülle ſehr gut. Eben ſo dient es den Kranken und Kindern kalt oder warm gemacht, zu einer wohlſchmeckenden geſunden Speiſe. Dieſes Mus hält ſich länger als das vorhin beſchriebene, gibt aber bey Tiſche weniger aus.

34. Prünellen, auch ſpaniſche Pflaumen genannt.

Gute, ſchöne, friſche und reife Zwetſchken werden in eine reine groſſe Schüſſel gethan, und mit reinem ſiedenden Waſſer übergoſſen; dann werden die Zwetſchken mit einem reinen Kochlöffel, und damit alle gleich heiß liegen, untereinander gemacht. Ehe aber dieſes geſchieht, müſſen ſchon ſpitzige Stäbchen wie die hölzernen Stricknadeln, im Geſtell wie ein Gitter hergerichtet ſeyn; eine Zwetſchke wird nach der andern aus dem Waſſer genommen, an eine Gabel oder Holzſpieß geſteckt, die äuſſere blaue Haut dann ganz abgezogen und der Stein herausgedrückt. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden ſie eine nach der andern nach dem Abſchälen und Ausſteinen an eigends dazu verfertigten hölzernen Spieſſen angeſpießt, und weil die Zwetſchken eingehen, dicht aneinander gereiht, die vollen Spieſſe werden in das dazu gehörige Geſtell oder in die Ständer eingeſchoben und hinter den Ofen oder im Zimmer in die Wärme

geſtellt, in welcher ſie langſam trocknen können. Wer nicht mit dergleichen Geſtellen verſehen iſt, kann dieſe runden Spieſſe entweder zwiſchen einem Ofen und die Wand oder in breite Bratröhren ſpreitzen, welche letztere aber dabey geöffnet bleiben muß, da die Prünellen nie in ſchneller Hitze getrocknet werden dürfen, weil ſie ſich ſonſt nicht lange halten, und bald ſauer oder ſchimmlicht werden, und dabey zu viel an Saft verlieren. Dieſe Prünellen nach und nach zu machen, iſt zweckmäſſig, wenn man nicht wohl mit Gittern und Spieſſen verſehen iſt; da ſie anfänglich den Saft austropfen, ſo muß Papier untergelegt werden. Sind alle gleich gut ausgetrocknet, und mithin fertig, dann brauchen ſie bey reinlicher Zubereitung nicht wie die Gekauften, gewaſchen zu werden, was aber bey den letztern nöthig und rathſam iſt, weil es oft Prünellen gibt, welche von Hand zu Hand gegangen ſind und ſäuerlich ſchmecken. Die ſelbſt gemachten, gut getrockneten und ausgekühlten Prünellen legt man in eine mit weiſſem Papier ausgelegte Schachtel, und zwar im Kreiſe herum aufeinander, über jede Lage ſtreue Zucker und Zimmt, bis die Schachtel voll iſt, deckt dann weiſſes Papier darüber, und bewahrt ſie zum Gebrauch an einem trocknen kühlen Orte auf. Die Prünellen ſind ungekocht ſchon eine gute Speiſe, gekocht aber ſehr geſund, und werden zum Backwerk gegeben, ſehr gerne gegeſſen. Mit dem Selbſtverfertigen der Prünellen iſt eine nicht unbedeutende

Erſparniß verbunden, für den Landbewohner ſind ſie ein Handelszweig und ein Marktgegenſtand.

35. Weichſeln oder Kirſchen für Kranke einzumachen.

Recht reiſe und trockene Kirſchen oder Weichſeln von der beſten Gattung, werden von den Stielen gezupft, und eine Lage davon in ein Zuckerglas gemacht, dann wird geſtoſſener Meliszucker darüber geſtreut, auf welches abermals eine Lage Kirſchen oder Weichſeln abwechſelnd mit Zucker beſtreut gelegt, und damit bis das Glas faſt voll iſt fortgefahren wird. Dann nimmt man von den übrigen Kirſchen, und ſtoßt ſie in einem Steinmörſer zu Brey, windet und preßt ſie durch ein Tuch, und gießt Zucker mit dieſem Saft an. Dieſes wird darunter gerührt und ungeſotten über die Kirſchen gegoſſen, bis das Glas voll iſt. Es muß aber etwas Saft zum Nachgieſſen aufgehoben werden, weil ſich der früher hineingegoſſene ſetzt und ſich verhärtet, dann bindet man das Glas mit Papier und einer Blaſe zu, und bewahrt die Kirſchen an einem kühlen Orte. Man kann die Weichſeln auch mit einer ſpitzigen dünnen Holznadel ausſteinen, damit mehr in das Glas gethan werden können. Zu Tortenfülle ſind dieſe Kirſchen zu gebrauchen, für Kranke ſind ſie aber wahrhaft erquickend. Will man ſie zu Tortenfülle anwenden, dann muß Gewürz und Citronen beygemiſcht, und die Weichſeln erſt

gekocht werden. Johannesbeere, Pflaumen, Stachelbeere, laſſen ſich gleichfalls ſo aufbewahren.

36. Borsdorfer=Aepfel.

Werden auf gleiche Weiſe zur Aufbewahrung hergerichtet, müſſen aber wo möglichſt mit einem ſilbernen oder einem Meſſer von Elfenbein geſchält, oder ſogleich nach dem Schälen in friſches Waſſer gelegt werden, weil ſie ſonſt ſchwarz anlaufen.

37. Kirſchen und Weichſeln ohne Zucker aufzubewahren.

Geſchieht am bequemſten, wenn man einen kleinen Keſſel oder groſſen Topf mit Stroh oder Heu dick auslegt, und wenn das Obſt ſchon in die Gläſer hergerichtet iſt, Waſſer einfüllt. Man nimmt gewöhnlich eine Art Branntwein=Kolben oder auch Zuckergläſer, ſchneidet an ſchönen Pelzweichſeln oder Kirſchen die Stiele kurz ab, und füllt das Glas damit voll; dann bindet man eine genetzte Blaſe doppelt und recht feſt mit Bindfaden darüber, ſtellt ſie in das im Topf oder Keſſel befindliche Waſſer. Hat man mehrere Gläſer, ſo wird immer naſſes Stroh oder Heu dazwiſchen gelegt, damit keines derſelben zerbreche, und jedes Glas frey ſtehe. Wenn alles geordnet iſt, unterſchürt man den Keſſel nicht zu ſtark, fängt das Waſſer an zu ſieden, dann muß Obacht gegeben werden, daß die Gläſer nicht länger als ſechs

Minuten im Sud bleiben. Hierauf wird der Keſſel oder Topf vom Feuer geſtellt, die Gläſer aber bis das Waſſer kalt iſt, darin gelaſſen; nach dem Erkalten werden ſie abgewiſcht, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Vor dem Gefrieren müſſen dieſe wie alle andern eingemachten Sachen ſorgfältig geſchützt werden. Man kann auf dieſe Art das Obſt lange aufbewahren, und von den Kirſchen oder Weichſeln zum Nachtiſch ſchöne Pyramiden aufſtellen; das Uebrige im Glas muß man aber zum Kochen verwenden; denn iſt einmal das Glas geöffnet, dann kann der Inhalt nicht länger als höchſtens 2 — 3 Tage aufbewahrt werden. Pfirſiche, Aprikoſen, aber muß man vorher ſchälen und ausſteinen, und in 2 Hälften zerſchneiden; die Pfirſiche müſſen 5, aber die Aprikoſen 4 Minuten länger ſieden. Zwetſchken, welchen die Steine und die Stiele gelaſſen werden, müſſen 15 — 16 Minuten lang ſieden.

Kirſchen und Zwetſchken können aber auch folgendermaſſen aufbewahrt werden: Man bricht ſie mit Handſchuhen, oder ſchneidet ſie mit einer Scheere ab, an Tagen, wo anhaltende gute Witterung herrſcht. Gleich nach dem Abnehmen müſſen ſie in die Gläſer oder Bouteillen gefüllt, dieſe gut geſtöpſelt und die Pfropfe gleich mit zerlaſſenen Pech überzogen, und dann in einen Eiskeller, oder ſonſt in einen kalten Keller geſtellt werden. Man kann ſie auch in einen Brunnen hängen. Zwetſchken halten ſich am beſten, wenn ſie in die Gläſer oder Steintöpfe

mit Lagen von Weinlaub ausgelegt, gethan werden, dieſe darf man aber nie mit bloſſen Händen berühren, die Zwetſchken werden mit Weinlaub zugedeckt und mit einem paſſenden Deckel verwahrt, und das Glas in die Erde gegraben. Weintrauben für die Tafeln erhält man dadurch, daß man die Stiele der Trauben am Ende mit Siegelwachs einen Finger breit petſchirt, oder die Stiele in zerlaſſenes Wachs eintunkt, und die Trauben an Bindfäden nebeneinander, doch ſo, daß keine die andere berührt in einem Glashaus oder an einem kühlen, keinem Luftzug ausgeſetzten Orte hängt, an welchem ſie nicht gefrieren können.

38. Quitten aufzubewahren.

Möglichſt friſch gebrochene Quitten werden leicht abgeſchält, das Kernhaus, doch ſo, daß die Quitten, wo der Putzen iſt, ganz zuſammenhängend bleiben, ausgeſchnitten; hierauf werden ſie in einen Meſſingkeſſel oder Pfanne gethan und ganz klares und kaltes Waſſer darüber gegoſſen, bis dieſes mit den Quitten gleich hoch ſtehet. So läßt man ſie einmal aufſieden, nimmt ſie nach dem Sud ſogleich von dem Feuer und läßt ſie erkalten; dann werden ſie alle in einen reinen Steinhafen, ſo daß der ganz gelaſſen zuſammenhängende Theil nach oben ſteht, gelegt, und ſo viel von dem kalt gewordenen Abſud darüber gegoſſen, daß das Waſſer 2 Finger über die Quitten geht; hierauf wird ein reines Holzteller darauf gedeckt, und

die Quitten unter dieſem mit einem reinen Stein beſchwert. Zum Gebrauch werden dieſe Quitten erſt mit Zucker, Gewürz, Citronen und Wein gedämpft und durchgetrieben, oder auch nachdem es die Speiſen erfodern, zugeſchnitzelt. Man kann die Quitten auch in halb Wein halb Waſſer ein wenig ſieden, und ſind ſie kalt geworden, eben ſo in den Steintopf ordnen, und wie beym ordinären Zwetſchkenmus gezeigt iſt, Schmalz darauf gieſſen. So erhalten ſie ſich ein Jahr lang. Beym Gebrauch macht man etwas von der Schmalzrinde los, nimmt die Quitten, ſo viel man nöthig hat, heraus, läßt das Schmalz wieder zergehen, und übergießt das Uebrige im Topf ſogleich wieder mit dieſem. Von dem einmal Herausgenommenen darf nichts mehr in den Topf gethan werden.

39. Hagenbutzen=Mark zu machen.

Zwar enthält ſchon der erſte Theil dieſes Kochbuches eine Vorſchrift zur Verfertigung des Hagenbutzenmarkes, allein die ſpätere Erfahrung überzeugte meine Mutter, daß dieſe Art vorzüglicher als jene, und nicht ſo leicht dem Anſchimmeln unterworfen ſey, indem das Uebergieſſen mit Waſſer die Säure und den Schimmel abhält.

Zu dieſem Hagenbutzenmark werden reife aber noch harte Hagenbutzen genommen, der Länge nach voneinander geſchnitten, die Kerne nebſt allem Haarigen und Rauhen ſauber davon gethan. Iſt eine Schüſſel voll Hagenbutzen

beyſammen, ſo werden ſie 3 Tage lang zuge=deckt, und öfters aufgeſchüttelt, bis ſie weich werden. Alsdann muß reines, ganz ſiedendes Waſſer, welches aber nur in einem reinen Topf oder einer Meſſingpfanne ſiedend gemacht wer=den darf, dergeſtalt daß das Waſſer 3 Finger hoch über die Hagenbutzen ſteht, darüber ge=goſſen werden, wobey dieſe in einer groſſen Schüſſel, daß ſie in dem Waſſer ſchwimmen, liegen müſſen. Nur eine Viertelſtunde lang darf das Waſſer darüber bleiben, nach deren Verlauf die Hagenbutzen in ein reines Sieb gelegt werden, damit alles Waſſer ablaufe. Nach dieſem werden ſie durch ein Sieb oder durch einen Seiher mit einem reinen Erbſentrei=ber getrieben, oder wenn es nur wenige ſind, mit einem reinen Kochlöffel oder ſilbernen Löffel durchgedrückt. So viel Pfund als es Hagen=butzenmark gibt, ſo viel Pfund Zucker werden ſo lange bis er ſich ſpinnt und Faden zieht, geläutert, dann ſtellt man den Zucker von dem Feuer, daß er auskühle, denn wenn er heiß iſt, würde das Eingeſottene nicht ſchön roth werden. Nach dieſem rührt man mit einem ſilbernen Löffel das Mark in den Zucker, und läßt es unter beſtändigem Umrühren noch eine Viertel=ſtunde lang kochen, ſtellt es aber ſodann gleich vom Feuer zum Auskühlen, und füllt es erſt nach dem völligen Erkalten in einen reinen Stein= oder Porzellantopf, oder in Gläſer, welche mit Papier doppelt zugebunden, und in dieſes Löch=len mit einer Nadel geſtochen werden.

Anmerkung. Man kann auch, wenn man von dieſem auf die erſte Art gerichteten Mark ein Pfund hat, mit einem Pfund vom feinſten geſiebten Raffinatzucker dieſes recht glatt rühren, und auch ſo aufheben. Gewürze und Citronenſchalen ſollen erſt beym Gebrauche des Marks dazu kommen, weil beſonders die Citronenſchale es gern ſchimmlig macht. Will man dieſes aber der Bequemlichkeit wegen gleich hinzu thun, ſo müſſen die Citronenſchalen, ehe ſie geſchnitten werden, abgebrüht und wieder getrocknet ſeyn, dann aber erſt gewiegt und mit eingeſotten werden. An die zweyte Art Hagenbutzenmark darf durchaus kein fremder Zuſatz wegen der Haltbarkeit kommen.

40. Hohlbeer-Mark.

Friſche reiſe Hohlbeere werden durch ein Zuckerſieb oder durch einen reinen engen Seiher getrieben, ſodann gewogen, und in einer Meſſingpfanne bis das Mark dick iſt, gekocht; ſo ſchwer das Mark war, halb ſo viel Zucker wird geſiebt und in das Mark mit einem ſilbernen Löffel gerührt, und noch eine Viertelſtunde mitgekocht. Iſt es erkaltet, dann muß es in einem Stein-, Porzellan- oder Glasgeſchirr, wie bereits beſchrieben, aufbewahrt werden.

41. Einfachere Art.

Wer ſich nicht an den Kernen der Himbeere ſcheut, und das Eingeſottene mehr ergiebig liebt, kann Hohlbeere rein klauben, über Nacht zugedeckt im Keller ſtellen, und am andern Tag mit halb ſo ſchwer Meliszucker als die Beere ſind, miteinander einkochen; man muß ſie aber immer mit einem ſilbernen Löffel in der Meſſingpfanne aufrühren. So lange aber muß

man ſie kochen laſſen, bis etwas davon, wenn man es auf Zinn oder Porzellan tropft, geſteht, und nicht mehr lauft. Dieſe Beere müſſen erſt ein wenig ausgekühlt ſeyn, ehe ſie eingefüllt und, wie gezeigt wurde, aufbewahrt werden. Wenn ſie an einem trockenen Orte aufbewahrt, und recht genau nach der Vorſchrift eingekocht ſind, halten ſie ſich ein Jahr lang. Sollten ſie aber ſchimmeln, ſo iſt es für das Anſchimmeln recht gut, wenn im Hafen das Eingemachte mit einem in gutem Branntwein genetzten Tüchel gedeckt wird. Zu gewickelten Omeletten, zur Tortenfülle, zu Kräpflen, iſt dieſe Art anwendbar, die vorhergehende Art dient zum Gelée mit Wein und Hauſenblaſe gemiſcht, gekocht.

42. Johannesbeere aufzubewahren.

Dieſe werden wie bey den Weichſeln oder Kirſchen gezeigt, lagenweiſe mit Meliszucker überſtreut in Gläſer gethan, und mit ausgedrücktem Saft und Zucker überfüllt, aufbewahrt. Dieſe Art iſt zu Zwiebacktorten ſehr gut brauchbar.

43. Johannesbeere einzuſieden.

Mit einem Pfund gebröckelten und geläuterten Zucker werden 5 Vierling abgezupfte Beeren eingeſotten. Jene Johannesbeere aber, welche zu Verzierungen beſtimmt ſind, läßt man als Träubchen beyſammen, nimmt dazu nur die ſchönſten, legt ſie in geläuterten Zucker, und läßt ſie eine Viertelſtunde in dieſem kochen,

dann nimmt man ſie gleich heraus, füllt ſie in ein Glas, und erſt wenn der Zucker vollends dick gekocht iſt, wird er erkaltet darüber gegoſſen, und ſo der Beeren-Vorrath aufbewahrt.

44. Weichſeln einzuſieden.

Schöne Weichſeln werden mit einem reinen Holzſpieſſe ausgeſteint, ſo ſchwer die Weichſeln ohne Saft ſind, halb ſo ſchwer läutert man Zucker, wozu immer Melis der geſündeſte iſt; in dieſem kocht man die Weichſeln ſammt der dabey befindlichen Brühe bis ſie dick werden, dann ſind ſie fertig. Gröblich geſtoſſener Zimmt und Nägeln dürfen gleich mitgekocht werden. Iſt das Gekochte ausgekühlt, ſo wird es, wie gezeigt, in Gläſer gefüllt. Um an Gußtorten den Boden damit zu belegen, oder Bröſeltorten davon zu machen, ſo wie auch zu Kräpflen-Fülle ſind ſie ſehr gut.

45. Roſenzucker zur Anfeuchtung.

Drey Vierling gebröckelter Zucker werden mit einer Oberkaffeeſchale voll Roſenwaſſer ſo lange geläutert bis ſich der Zucker zieht und ſpinnt. Bis dieſes geſchieht, werden ſo viel Roſenblätter bis man 11 Loth hat, abgezupft, dieſe werden auf einem reinen Brett nicht zu fein geſchnitten oder gewiegt, oder in einem Steinmörſer geſtoſſen, und ſogleich in den Zucker gethan und mit dieſem gekocht. Der Zucker wird ſodann vom Feuer abgenommen, und zur Probe, ob er ſteif und feſt genug iſt, läßt man

Tropfen davon auf einen Stein oder Blech fallen. Iſt er hart, dann werden mit einem ſilbernen Löffel länglichte dünne Strizeln wie Gerſtenſchleim auf einen Stein oder Blech gemacht, und wenn man will, während ſie noch halb weich ſind, auch wie Gerſtenſchleim gedreht, oder in Zeltelnform aufgetropft, oder in kleine Täfeln geſchnitten, und dann in weiſſem reinen Papier verwahrt. Er ſchmeckt angenehm und dient zur Anfeuchtung des Gaumens und Halſes. Auf gleiche Weiſe kann man Zucker mit Veilchenſaft, mit Erbſichſaft, und einen Huſten-Zucker mit Aepfelſaft machen, bey welch' letztem die Aepfel gerieben, oder geſtoſſen, durchgewunden, und der hell gewordene Saft mit dem Zucker gekocht wird.

46. Pomeranzen-Syrup vorzüglicher Art.

Es werden am Zucker viele Pomeranzen, bis man einen Vierling Pomeranzenzucker hat, ſtark abgerieben; es können aber auch die Pomeranzen fein abgeſchält, gewogen, auf einem reinen Holzteller fein geſchnitten und mit einer halben Maas guten weiſſen Wein übergoſſen und zugedeckt werden. So bleibt dieſes 24 Stunden ſtehen; dann wird es wenn erſt ein Pfund Zucker mit wenig Waſſer geläutert, abgeſchäumt iſt, durch ein Tuch gewunden und dick gekocht, hiezu wird der Pomeranzenwein gegoſſen, und beydes zuſammen langſam eingekocht, bis der Syrup dick iſt, wozu gewöhnlich eine gute Viertelſtunde erfoderlich iſt. Nach dieſem muß

er gleich vom Feuer geſtellt werden, und ſo wie er etwas erkaltet iſt, gießt man ihn in reine Porzellantöpfe oder Gläſer und bewahrt es wohl zugebunden zum Gelée auch auf. Ein Kaffee-löffel voll von dieſem Syrup einem kranken Kinde gegeben, oder in einer halben Kaffeetaſſe voll mit einem friſch gelegten Eyergelb verrührt, und in dieſes anſtatt das gewöhnliche Waſſer den Schnuller getaucht, von einem Arzt verordnet, bewirkte Wunder als Nahrungs- und Stärkungs-Mittel, wie mich die Erfahrung lehrte. Allein nie darf mehr angemacht werden, als man für einen Tag gebraucht, weil es über Nacht in Sommer- oder in der Zimmer-Wärme ſauer wird, und dadurch unbrauchbar. Mit rothem Wein vermiſcht, ſchmeckt dieſer Syrup beſſer als die erſte beſchriebene Art deſſen.

Sachen zur Haushaltung.

47. Ragout-Pulver.

Hiezu ſind erfoderlich: ¼ Pfund Trüffeln gewiegt und abgezogen, ¼ Pfund ſpitzige Morcheln rein zweymal gewaſchen, 12 Loth gereinigte Champignon, ½ Loth weiſſer Pfeffer grob geſtoſſen, ein Quint Muskatblüthe ungeſtoſſen, ½ Quint Kardemonen grob geſtoſſen, ½ Loth friſche Citronenſchalen, ½ Loth friſche Pomeran-

zenſchalen, ein Quint Lorbeerblätter, ein Quint Thimian, ein Quint Esdragon, eben ſo viel Baſilikum, eben ſo viel Majoran, eben ſo viel Gewürznelken, 8 Loth Chalotten.

Iſt alles dieſes mit den friſchen Kräutern aneinander gewiegt, dann wird es durch einen Seiher geſeiht, das Grobe wird gewiegt bis alles gehörig fein geworden, dann erſt wird das Pulveriſirte auf einem reinen Papierbogen im Schatten getrocknet, öfter untereinander gemiſcht, und erſt wenn es ganz getrocknet iſt, in reinen Gläſern, welche gut geſtöpſelt ſeyn müſſen, zum Gebrauche verwahrt. Dieſes Pulver iſt zu Ragouts von Wildpret, und um den Wildprets-Braten beym Einſalzen einzureiben recht gut; auch kann es an alle Ragouts von dunkler Farbe zur Gansleber, auf franzöſiſche Art bereitet, gebraucht werden. Wem aber dieſe Miſchung zu koſtſpielig dünken ſollte, der trockne die genannten, nicht abgezupften Küchenkräuter an den Stengeln im Schatten auf reinem Papier, wickle jedes beſonders in ein Papier und verwahre es nachdem. Auf jeden Umſchlag muß der Name des Krautes geſchrieben werden; dann werden ſie aber in eine reine Schachtel gelegt, und beym Gebrauche nach Belieben untereinander gemiſcht. Will man es noch bequemer haben, ſo ſtreife man von den getrockneten Kräutern die Blätter ab, pulveriſire dieſe, und verwahre ſie in der Küche in einer eigends dazu verfertigten, mit Fächern verſehenen Gewürzſchachtel, jedes Fach muß mit einem Deckel,

auf welchem der Name des Gewürzkrautes ſteht, verſehen ſeyn.

48. Maurachen, Morcheln ſicher aufzubewahren.

Ehe die Morcheln an einen Faden gereiht werden, ſchneide das Weiſſe, den ſogenannten Stiel, unten ab, damit dieſe recht ausgetrocknet werden können. Nach dieſem werden ſie an einem reinen Faden angereiht und an einem trocken, verſchloſſenen Ort, oder hinterm Ofen, (aber ja nicht im Freyen oder an der Sonne) getrocknet, dann werden ſie vom Faden gelöst, und neu angereiht. Nach dieſem wird eine Schachtel mit reinem Papier ausgelegt, und inwendig mit Pfefferkörner, wozu weiſſer Pfeffer am beſten iſt, ausgeſtreut, auf dieſen wird eine Lage Morcheln gelegt, über dieſe abermals Pfeffer geſtreut, und mit Morcheln und Pfeffer ſo lange fortgefahren, bis die Schachtel gefüllt iſt. Dann wird über die Schachtel ein reines Papier darüber gedeckt, zugemacht und aufbewahrt.

49. Hohlbeer=Eſſig.

In einen gläſernen Kolben, oder in eine groſſe Flaſche, welche 4 Maas hält, lege eine Maas ſchöne friſche, durchgeklaubte Hohlbeere, worunter aber ja keine Fauligen ſeyn dürfen. Die Flaſche wird hierauf mit gutem Weineſſig voll gemacht und gut zugebunden, an die Sonne geſtellt, wo ſie ſo lange, bis die Beere weißlicht

werden, ſtehen bleiben. Nach dieſem wird der Eſſig durch ein reines Tuch gegoſſen, die alten Beere müſſen herausgenommen und wieder friſche eingefüllt werden, welche abermals wie die vorigen ſo lange im Eſſig bleiben. Der Eſſig wird ſodann wohlſchmeckend und von ſchöner Farbe ſeyn. Wünſcht man ihn gewürzhafter an Geſchmack, ſo darf man zu dieſer Portion nur ein Quint etwas gequetſchte, übrigens ganze Gewürznelken und ſo viel Esdragonblätter, als man zweymal zwiſchen 2 Finger faſſen kann, mit anſetzen. Iſt der Eſſig fertig, ſo läßt man ihn durch ein Filtrirtuch oder durch doppelt aufeinander gelegtes Fließpapier laufen, füllt ihn in reine Flaſchen, und ſtellt ihn erſt an ein kühles Ort, und dann verſiegelt oder verpicht in Keller.

50. Süſſen Hohlbeer-Eſſig.

Der ſüſſe Himbeereneſſig hält ſich länger, ja über Jahr und Tag ſchön und gut. Zu ſeiner Bereitung müſſen eben ſo viel Maas Hohlbeer als Maas Weineſſig genommen werden, der Letztere wird über die ſchönen reifen, friſchen, geklaubten Hohlbeere in ein gläſernes Gefäß gegoſſen, dieſes zugebunden, und 3—4 Tage in Keller geſtellt; dann erſt windet man den Eſſig mit den Beeren durch ein reines Tuch, und rechnet auf jede Maas Eſſig einen Vierling Melis; der Zucker wird nur wegen der Dauer und des Klarwerdens dazu genommen. Nun wird der durchgepreßte Hohlbeereſſig

in einem reinen ſteinernen oder glaſirten Gefäß auf Kohlen geſetzt, und ſo lange wie ein Paar harte Eyer geſotten, nebenbey aber fleiſſig abgeſäumt; hierauf muß er vom Feuer geſtellt, und noch lau in einen andern reinen Topf gegoſſen werden. Iſt der Eſſig ganz kalt, dann wird er über Nacht in den Keller geſtellt, und mit Papier zugedeckt. Den andern Tag füllt man ihn in Bouteillen, verſtöpſelt dieſe mit neuen reinen angebrühten und kalt abgeſchwenkten Stöpſeln, und verpicht oder ſiegelt den Eſſig eben ſo wie fremde Weine. Den Satz von den Eſſig, von welchem nur das vollkommene Klare genommen wird, in die Bouteille, kann zu Ragouts oder zu ſauern Sooſen verwendet werden. Endivienſalat anzumachen, oder geſulzten Gerichten, iſt jede Gattung Hohlbeer-Eſſig die vorzüglichſte. Beym Gebrauch wird der ſüſſe Eſſig mit friſchem Weineſſig vermiſcht.

51. Esdragon-Eſſig.

Fürs erſte werden Gewürznägeln, weiſſe Pfefferkörner, und ein klein wenig Zimmt zwiſchen Papier nur verklopft, dann müſſen vom Esdragon nur die Blätter aber ja keine Stiele abgezupft werden. Alles dieſes wird in eine Bouteille oder in ein Zuckerglas gethan, guter Wein-Eſſig darüber gegoſſen und mit einer Blaſe verbunden an die Sonne oder auf einen warmen Ofen 3 — 4 Wochen zum Deſtilliren geſtellt und alle Tage geſchüttelt. Ein bis zwey Löffel voll von dieſem Eſſig gibt den Sooſen zu Ragouts

und an Wildpretsbraten einen ſehr guten Geſchmack.

52. Grüne Erbſen aufzubewahren.

Brech- oder Brockelerbſen (Pflückerbſen) werden, ſobald ſchöne nicht zu kleine Kerne in den Schotten ſind, ausgehülst, die ſchlechten wirft man weg, ſtreut, wenn eine mittelgroſſe Schüſſel davon voll iſt, eine Handvoll gutes Salz darauf, und ſchwingt die Erbſen recht untereinander. Sind es viele Erbſen, ſo werden auch mehrere Hände voll Salz genommen, weil man auf 2 Hände voll Erbſen eine Handvoll Salz rechnet. So eingeſalzen und öfter umgeſchwungen, läßt man ſie eine Stunde ſtehen, dann bringt man alle dieſe Erbſen ſammt dem Salz in einen reinen, recht dünnen Leinwandſack, und hängt ſie über Nacht auf, damit ſie abtropfen. Den andern Tag nimmt man rein abgeblätterte Pfefferkraut (Bohnenkraut), und macht in die Gläſer erſt eine Lage Pfefferkraut, dann eine Lage Erbſen, und fährt damit fort, bis das Glas oder die Bouteille voll iſt, die obere Lage Erbſen wird dann zuletzt mit den Pfefferkrautblättern überſtreut. So werden die Bouteillen mit reinen Stöpſeln zugemacht, und reine Blaſen darüber gebunden, und im Keller in den Sand gelegt, verwahrt, auch von Zeit zu Zeit die Flaſchen geſchüttelt, und umgewendet. Vor dem Kochen werden ſie über Nacht in friſches Waſſer eingewäſſert, dann in warmen Waſſer ohne Salz, jedoch

nicht ganz weich gebrüht, dann erſt ganz weich in Butter mit gewiegten Zwiebeln und Peterling gedünſtet. Erlaubt es aber die Zeit nicht, ſie über Nacht zu wäſſern, und will man ſie eher gekocht haben, ſo werden ſie in zwey verſchiedenen Waſſern weich geſotten, das heißt, das erſte Waſſer wird weggethan, und ein zweytes aber heiſſes darüber gegoſſen, damit ſie nicht zu ſtark geſalzen ſchmecken. Mit gelben Rüben gemiſcht, kann man ſie auch gedünſtet zu Tiſche geben. Man kann ſie auch nach dem Salzen auf einem Tuch erſt trocknen, und dann in einer Röhre oder in einem Backofen erſt dörren. Dann verlieren ſie aber die ſchöne Farbe und haben den friſchen Geſchmack nicht mehr. Die erſte Art eingemachte Brockelerbſen wenn ſie weich gebrüht ſind, mit Eſſig und Oel angemacht, iſt auch zu Rindfleiſch ſtatt einer Sooſe gut, auch können ſie zu grüner Erbſenſuppe mit gewiegten Peterling wohl angewendet werden.

53. Grüne Erbſen auf zweyte Art.

Die grünen Erbſen werden auch, wenn ſie recht jung ſind, erſt ein wenig geſalzen, dann läßt man ſie im Salz liegen; in ein Glas legt man Lorbeerblätter, dann 3 — 5 Lagen Erbſen und auf dieſe wieder Lorbeerblätter, dann wird Eſſig abgeſotten und dieſer noch warm, doch nicht mehr heiß, weil das Glas ſonſt zerſprengt würde, über die Erbſenſchichten gegoſſen. Iſt der Eſſig ganz kalt geworden, dann bindet

man das Glas mit Papier zu, und gibt dieſe Erbſen mit Eſſig und Oel und wenig Pfeffer, wie Salat angemacht, zum Rindfleiſch als kaltes Gemüs.

54. Spargeln einzumachen.

Hiezu wähle man ja keine alten, holzigen, ſondern junge friſche Spargeln vom Stich her, ſchabe von dieſen alles Unreine ab, und ſchneide das Weiſſe holzige davon ab, und lege ihn mit Sorgfalt, daß kein Knopf abbricht in ein rundes Körbchen. Iſt aller Spargel geordnet, dann mache in einem Herdkeſſel oder in einer groſſen kupfernen oder meſſingenen Pfanne reines Flußwaſſer und Salz, ſo daß ungefähr auf eine Maas Waſſer ein Löffel voll Salz kommt, ſiedend. Siedet das Waſſer, dann hält man das Körbchen mit dem Spargel nur ſo lange und tief hinein, daß das Waſſer einmal über dem mit Waſſer bedeckten Spargel ſiedet; dann nimmt man ſie gleich heraus, legt ſie auf ein Sieb zum Ablaufen, und ſo wie wieder andere Spargeln fertig überbrüht ſind, und die erſten erkaltet, fängt man an ſie einzulegen, wie folgt: der Boden eines reinen breiten Fäßchens wird mit einigen Lorbeerblättern, an welchen die groſſen Stiele abgebrochen werden müſſen, überlegt, und auf dieſe weiſſer Pfeffer geſtreut, dann wird eine Lage Spargel eingelegt, abermals Lorbeerblätter und Pfeffer darüber geſchichtet und damit fortgefahren, bis das Fäßchen voll iſt, oder man keine Spargeln mehr hat.

Dann gießt man ächten Weineſſig mit der Hälfte friſchen klaren Waſſer vermiſcht, darüber, legt ein reines Tuch oder einen Deckel darauf, und beſchwert ihn mit einem kleinen Stein, und ſtellt die Spargeln an einen kühlen Ort. Noch beſſer iſt es, das Fäßchen zuzuſchlagen und zuweilen umzuwenden. Vor dem Gebrauch wäſſert man dieſe Spargel über Nacht in lauwarmen Waſſer und gibt ihn ein wenig abgebrüht, als Gemüs entweder, oder in einer Sooſe, oder in Eſſig und Oel zu Tiſche.

Anmerkung. In Stücke geſchnittenen Spargel kann man eben ſo brühen, und dann mit Pfeffer und Lorbeer in Bouteillen füllen, und mit Eſſig und Waſſer gieſſen. Dieſe Flaſchen müſſen geſtöpſelt, geſiegelt und im Keller aufbewahrt werden.

55. Eingemachter Karviol.

Dieſer wird von den grünen Blättern gereiniget, von den Stielen die holzartige Rinde abgezogen, und die Blumen in zwey Hälften getheilt. In ein kleines Fäßchen bringt man eine Lage getrocknetes Bohnenkraut oder Joſephle, und auf dieſes wird vorſichtig, damit die Blumen nicht abfallen, eine Lage Blumenkohl (Karviol) dicht neben einander geordnet, mit welchem Lagen Bohnenkraut und Karviol bis zum Anfüllen des Fäßchens fortgefahren wird. Iſt dieſes voll, ſo gieſſe lauwarmes Waſſer mit Eſſig gemiſcht darüber und ſchlage das Fäßchen zu. Vor dem Kochen wird er wie die Spargel gewäſſert.

56. Bohnen einzumachen. Leichtere und bequemere Art.

Erſt richte man ein Fäßchen nebſt dem Deckel, beyde von hartem Holze, von einer nach der Menge der Bohnen verhältnißmäſſigen Gröſſe her, und fülle es mit friſchem Waſſer wiederholt an, bis es zum Einmachen gebraucht wird. Dann ziehe man von den jungen Bohnen die Fäden ab, und ſchneide ſie der Länge nach recht fein. Hat man einen Korb voll fein geſchnitzelte Bohnen beyſammen, ſo nimmt man eine reine groſſe Schüſſel, ſtreut in dieſe eine Handvoll Salz, legt 8 — 10 Händevoll Bohnen darauf, überſtreut dieſe wieder mit Salz, und fängt an dieſes und die Bohnen mit rein gewaſchenen Händen recht zu miſchen und aneinander abzureiben bis ſie Brühe geben. Dann nimmt man das rein ausgeputzte leere Fäßchen, belegt den Boden mit friſchen ſchönen Weinlaub, legt auf dieſes Bohnenkraut (Joſephle) welches vom daran klebenden Sande durch Ausklopfen ſorgfältig gereiniget, aber nicht gewaſchen werden darf. Auf dieſes legt man noch 10 — 20 Pfefferkörner, ordnet die Bohnen darauf, ſalzt und reibt wieder welche aneinander. Zwiſchen jede Lage Bohnen muß Pfeffer und Bohnenkraut gethan werden, das Weinlaub aber wird nur an den Seiten des Fäßchens neben herum gelegt, daß es ganz damit austapezirt wird, und die Bohnen mitten dazwiſchen liegen. Iſt nun das Fäßchen gefüllt, ſo überdeckt man die letzte

Bohnenlage wieder mit Pfeffer und Bohnenkraut und mit Weinlaub, legt den Deckel darauf, und beſchwert ihn mit einem rein abgewaſchenen Stein, damit kein Sand ſich den Bohnen mittheilet. In einigen Tagen wird über den Bohnen Waſſer ſtehen, dieſes gießt man ab, und legt abermals geſchnitzelte und geſalzene Bohnen darauf. Wem aber die erſte Portion hinreichend ſcheint, der ſchöpfe das Salzwaſſer ab, gieſſe friſches kaltes Waſſer daran, nehme das obengelegte Weinblattlaub weg, und lege anſtatt dieſes ein leinernes Tuch über die Bohnen. Dieſes Tuch muß jedesmal, wenn man von den eingemachten Bohnen zum Kochen holt, rein und kalt ausgewaſchen, und der Schleim neben herum am Fäßchen vorher damit abgewiſcht werden. Sollten die Bohnen zu wenig Waſſer haben, ſo gieſſe man friſches nach, denn das Waſſer muß 2 Finger hoch über dem Deckel ſtehen. Will man welche davon kochen, ſo müſſen ſie über Nacht vor dem Gebrauch eingewäſſert, nach dieſem aus 2 Waſſer gebrüht, dann erſt gedünſtet, und ſo gekocht werden, wie dieſes in dem Abſchnitte von den Gemüſen unter der Aufſchrift „Eingemachte Bohnen“ vorgeſchrieben iſt. Auf dieſe Art eingemacht, bleiben die Bohnen ſchön grün, behalten einen guten Geſchmack, und ſind ein ſehr brauchbares Gemüs, welches man ein halbes Jahr lang und darüber aufbewahren kann, wenn man ſie reinlich einmacht, reinlich erhält, und beym Einſchnitzeln und Einmachen nie kränklichte Perſonen helfen läßt.

57. Artiſchoken einzumachen.

Die Artiſchoken werden mit einem Tuch und nicht mit der bloſſen Hand gehalten, weil ſie ſonſt gerne bitter werden, und rein abgeputzt, damit alles Rauhe davon kommt. In einem Schaumlöffel läßt man eine Artiſchoke um die andere in Salzwaſſer, auf eine Maas Waſſer einen Eßlöffel voll Salz gerechnet, woran der fünfte Theil Eſſig ſeyn muß, nur einmal überſieden, legt ſie dann gleich zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann wird in ein Fäßchen etwas grob geſtoſſener weiſſer Pfeffer und Ingwer gethan, die Artiſchoken eine an die andere darauf gelegt, wieder etwas mit dem Gewürz überſtreut, und die Artiſchoken mit einer Serviette ſo viel möglich eingedrückt; dann wird das Fäßchen zugeſchlagen, und durch das Spundloch lauwarmer Weineſſig hinein und über die Artiſchoken gegoſſen. Alle Tage muß das Fäßchen hin und her gewendet werden, bis man die Artiſchoken zu gebrauchen anfängt, dann erſt wird der Deckel wieder geöffnet, der immer, nebſt einem rein gehaltenen Tuch, wie bey den Bohnen darüber bleibt. Die Artiſchoken werden vor dem Kochen gewäſſert, dann gebrüht, damit ſich der ſaure Geſchmack verliere.

58. Butter einzuſalzen, um ihn lange aufzuheben.

An vielen Orten ſalzt man für den Winter Butter ein, weil ſie im Winter unſchmack-

haft und mager wird. Hiezu kauft man ſchon im Juny und July, wo dieſe wohlfeil und gut iſt, dieſe zum Vorrath für den Winter ein, und verfahrt damit auf die nachſtehende Weiſe: Eine reine Schüſſel wird mit friſchem Gumper- oder Brunnenwaſſer gefüllt, und in dieſem die Butter recht durchgewaſchen und geknettet, dann ballt man ihn wieder zuſammen, nimmt abermal friſches Waſſer, nach dem Wegſchütten des erſtern und fährt fort die Butter zu waſchen und zu kneten. Alsdann nimmt man 3 Hände voll Salz zu 3 Pfund Butter, ſtreut etwas davon auf den Boden eines reinen Steintopfes, drückt von der Butter etwas darauf, ſalzt dieſe, und bringt auf das Salz wieder Butter, und fährt mit dem ſchichtenweiſen Eindrücken fort bis Salz und Butter gleich eingedrückt iſt; nur muß Salz und Butter gleich eingetheilt werden, weil ſonſt der eine Theil Butter zu viel, der andere aber zu wenig Salz bekäme. Iſt alles gut eingedrückt, dann kommt von hartem weiſſen Holz ein Deckel nach der Gröſſe des Hafens darauf, auf welchen ein kalt abgewaſchener, reiner Stein gelegt, und der Deckel blos mit Papier worin Löchlen geſtupft ſind, überbunden wird. Die geſalzene Butter muß im Keller zum Gebrauch aufbewahrt werden. Zu Butterſooſen als Fricasée-Ragout und dergleichen darf man ihn wie er iſt gebrauchen, das Fleiſch oder die Fiſche dürfen aber dann nicht mehr geſalzen werden. Zu Mehlſpeiſen aber muß man immer von der geſalzenen

Butter nur ſo viel auswaſchen, als man dazu braucht, oder was bequemer iſt, man läßt ihn zergehen, und gießt nur das Helle ab, und das Salz bleibt am Bodenſatz den man wieder leicht verwenden kann. Dieſe Art Butter iſt auch zum Butterbrod wohlſchmeckend und hält ſich im Keller recht lange.

59. Butter zum Thee oder ſüſſen Nachtiſch als Butterbrod zu geben.

Ein Vierling friſcher Butter, der aber jedesmal in friſchem Brunnenwaſſer gewaſchen werden muß, rührt man recht ab, in der Zwiſchenzeit ſiedet man 1 Loth Mandeln, legt ſie beym Abziehen gleich in kaltes Waſſer, daß ſie recht weiß werden, und ſtößt ſie in einem reinen Meſſingmörſer, oft umgewendet mit etwas Zucker ganz klar und ſo fein als möglich. Dann rührt man ſie an die Butter, ſtellt aber dieſe Butter wieder nur kurze Zeit in den Keller, bis ſie anzieht. Inzwiſchen waſcht und ſpritzt man die Butterſpritze in friſchem Waſſer zwey bis viermal aus, legt einen kleinen Porzellanteller in friſches Waſſer, nimmt ihn heraus und füllt die Butter in die Spritze ein, und ſpritzt ſie als feine Nudeln, oder wie die Spritzform es gibt, auf den Teller. Beym Auftragen kann ein wenig Piſtazien fein gewiegt darauf geſtreut, oder die Butter mit geſtoſſener Vanille oder Zimmt mit Zucker überſiebt werden, je nachdem es ſich zu der Art Thee, welche gegeben wird, ſchickt. Man kann die Butter auch

in Ermanglung der Piſtazien mit kleinen natürlichen Blumen auszieren. Dieſe Portion reicht gerade zu einem Deſertteller voll hin, und das Uebriggebliebene kann als ſüſſes Butterbrod gegeſſen werden, und wird leicht einen Liebhaber finden. Mit dieſer ſüſſen Butter wird ganz dünn auf fein geſchnittene gebähte Semmel oder franzöſiſche Brodſchnitten aufgeſtrichen.

60. Butterbrod zum Butter als Nachtiſch.

Zu 8 Loth friſcher und friſch gewaſchener Butter werden 6 Eyer, welche recht gelbe Dotter haben, hart geſotten, aus dem Weiſſen geſchält und geſtoſſen, oder ganz fein gewiegt, 4 Loth friſche Sardellen werden aus 2—3 Waſſer gewaſchen, die Haut abgeſtreift, die Gräten alle herausgezogen, das Fleiſch dann geſtoſſen, oder auf einem andern Brett vollkommen fein gewiegt. Jetzt wird die Butter recht zu Schaum gerührt, und die Eyer nebſt den Sardellen darunter gerührt, und alles ſo lange in den Keller geſtellt, bis die Butterſpritze aus 4—6 friſchen Waſſern gewaſchen und rein abgeputzt worden. Dann wird die gemiſchte Butter löffelweis in die Spritze gefüllt, der Teller kalt gemacht, ſchönes Weinlaub darauf gelegt, die Butter darauf geſpritzt, und mit ein wenig Schnittling überſtreut zu Tiſche gegeben. Wer die Eyergelb nicht mag, kann blos Sardellen nehmen, aber ſchöner und angenehmer iſt Butterbrod mit den Eyerdotter.

61. Krebſe lebend zu erhalten und zu füttern.

Ein alter Korb oder eine Fiſchreuſſe wird in Flußwaſſer eingeweicht, und ein Vögelſtahl unten eingelegt, dann bringt man die Krebſe hinein, welchen man einige Stauden friſche Brenneſſel gibt. Hierauf werden die Krebſe dick mit Waizenkleye überſäet und ſchwarzes eingeweichtes Brod in den Korb gelegt. Hierauf kocht man von groben Mehl und Waſſer Spatzen oder kleine Knötel, und miſcht unter den Teig etwas gewiegte Ochſenleber. Dieſe Spatzen freſſen die Krebſe nicht nur gerne, ſondern bleiben ſchön voll und nehmen zu, und bleiben lange gut, beſonders wenn man ſie in dem Korb mit Flußwaſſer alle 2 Tage übergoſſen, im Keller auf Sand ſtehen läßt. Man hat eigene Krebsbecken, in welchen ſie im Fiſchkaſten mit Brenneſſeln und den obigen Leberſpatzen geſund und voll bleiben. Selbſt Fiſche werden im Fiſchbehälter mit dieſen Knöteln genährt.

62. Schnecken zu füttern.

So lange die Schnecken offen ſind, erhält man ſie in einer nicht zu tiefen Grube mit Salatblättern, decke aber alle Tage die Bretter von der Grube, auf welcher ein Gitter ſeyn muß, damit die Schnecken Sonne und Luft haben, ohne davon kriechen zu können. Sobald ſie ſich eingeblättert haben, lege man ſie in eine Kiſte, in welcher viel Waitzenkleye ſich befindet,

ſo daß immer eine Lage Schnecken und eine dicke Lage Kleye über einander kommt. Zwar müſſen ſie an einem kühlen Orte ſtehen, bey der Kälte aber warm mit groben Tüchern oder Säcken zugedeckt werden, dann bleiben ſie gut und bis zum Frühjahre brauchbar.

63. Wildes Geflügel, Faſanen, Feldhühner, Krametsvögel ꝛc. aufzuheben.

Das Federwildpret muß ausgenommen, und der Schlund ausgezogen werden, übrigens müſſen ſie in den Federn bleiben, und die Vögel dürfen nicht gewaſchen, nur mit einem reinen Leinwandtuch ausgetrocknet werden. Dann nimmt man in ein Fließpapier einige ganze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, einige Krametsoder Wachholderbeere, ein wenig Rosmarin oder Baſilikum, wickelt das Papier zuſammen, ſind die Geflügelſtücke inwendig ganz trocken, dann ſtopft man das Papier in den Leib des Geflügels, daß ſie damit ausgefüllt ſind; dann werden ſie an einem kühlen Orte oder in einem Eiskeller an den Füſſen aufgehangen. Die Schnepfen laſſen ſich in einer Habertruhe tief im Haber eingehüllt und unausgenommen, lange aufbewahren.

64. Gänſe zu räuchern.

Wer die Fertigkeit nicht beſitzt, die recht fetten, jungen Gänſe zu Anfang Novembers am Rücken aufzuſchneiden und alle Knochen her-

auszunehmen, der ſchneide an den rein geputzten friſch geſchlachteten Gänſen nur die Bruſt und Schlegel recht fleiſchig ab. Dieſe Bruſt und Schlegel werden mit einer Handvoll Salz, worunter 1 Loth Salpeter gemiſcht iſt, recht ein und ausgerieben, in ein reines Geſchirr gelegt, ein reines Brettchen darauf gedeckt, und mit einem Stein beſchwert. So müſſen ſie 8 — 10 Tage ſtehen und öfters gewendet werden, dann werden ſie mit einem reinen Tuche abgewiſcht, in reines Papier gebunden und in einen kalten Rauch gehangen, in welchem ſie 12 — 14 Tage bleiben müſſen. Die Bruſt kann man fein geſchnitten und ungeſalzen wie den weſtphäliſchen Schinken eſſen, beſſer aber iſt es wenn man in Gemüſe, als in blauen Kohl, in Bohnen, in Wörſing, zu weiſſen und ſauern Kraut kochen; wer ſie aber roh eſſen will, kann ſie, ehe ſie in den Rauch kommen, mit friſch geſtoſſenen Pfeffer und Nägeln einreiben, weil das Fleiſch dadurch verdaulicher wird.

65. Rindfleiſch zu räuchern.

Man ſetzt friſches Waſſer zum Feuer, ſo wie dieſes ſiedet, wird das vorher abgewaſchene Rindfleiſch darein gethan, und ſo lange darin gelaſſen, bis es abermal ſiedet; dann wird es ſogleich herausgenommen und mit gemiſchten Salz und Salpeter eingerieben. So bleibt es 24 Stunden mit einem reinem Brett zugedeckt und beſchwert im Salz liegen, und darf zur Winterszeit ſogar in die Nähe des Ofens ge-

ſtellt werden; dann wird das Rindfleiſch ſammt dem Salz in Papier gewickelt und im Rauch aufgehangen. Kalbfleiſch wird ungebrüht geſalzen, und nach der Beitzzeit in Papier geräuchert.

66. Stockfiſche zu wäſſern.

Der Stockfiſch muß beym Einkaufen ſchon ſchön weiß ausſehen, dann legt man ihn 24 Stunden in klares, reines, durchgeſeihtes Flußwaſſer, nimmt ihn heraus, und klopft ihn möglichſt ſtark, hierauf kommt er wieder 2—3 Tage in Flußwaſſer, welches alle Tage abgegoſſen und durch friſches Waſſer erſetzt werden muß. Während dieſem Bewäſſern wird von geſäuerter Aſche eine fette ſcharfe Lauge angemacht, und ſo wie dieſe hell iſt, von dem Stockfiſch das Flußwaſſer abgegoſſen, und dafür ſo viel von der hellen Lauge über ihn geſchüttet, in welcher er, nachdem er jung oder alt iſt, 48 auch nur 36 Stunden gelaſſen wird, dann kommt er wieder in reines Fluß-Waſſer, welches aber des Tages 3—4 mal ganz friſch und rein, während das alte weggeſchüttet worden, über ihn gegoſſen wird, ſo bleibt er liegen, bis er blendend weiß iſt, und keinen Geruch mehr von der Lauge hat. Geſchwinder zwar wird der Stockfiſch weiß und mürbe, wenn man etwas Kalk mit der Lauge angießt, aber der Genuß des Fiſches iſt dann der Geſundheit nachtheiliger.

67. Zwiebeln aufzubewahren.

Friſche Zwiebel bleiben am beſten in einem von Bindfaden geſtrickten Sack oder Netz, worin man ſie an einem kühlen trocknen Orte aufhängt, oder ſie werden an Fäden angereiht; vor groſſer Kälte oder Gefrieren müſſen ſie aber immer ſorgfältig verwahrt bleiben. Liegen die Zwiebel aufgeſchüttet in groſſer Menge aufeinander, dann wachſen ſie gerne aus, beſonders an kühlen Orten, und zu Ende des Winters; dieſes zu verhüten, ſtecke man in den Stiel der Zwiebel nur ein kleines Hölzchen.

68. Huſten-Suppe.

Drey Löffel voll Gerſte, eben ſo viel heiß gewaſchener Reis, dann die nämliche Quantität geklaubter, angebrühter Sago, heiß gewaſchener Habergrütze nebſt einem rein geputzten, zerſchnittenen, halben Sellery, einer in Scheiben geſchnittenen gelben Rübe, einer gereinigten Peterſiliewurzel und einem halben untern Stück rein gewaſchenen Bori, werden auf 3 Maas Waſſer gerechnet; dazu kommt noch eine halbe alte, geputzte Henne, 1 Pfund Kalbsknoten und 1 Pfund Lammsfüſſe; alles dieſes wird mit ſehr wenig Salz und nur mit ein Paar Blüthen Safran kalt zugeſetzt, und 5 Stunden langſam geſotten, und ordentlich abgeſäumt; aufgefüllt wird dieſes nicht, ſondern nur dann wenn es recht gut ſich verkocht hat, durch ein Haarſieb in Taſſen mit Eyergelb abgerührt ge-

geben, oder auch ohne dieſes lauwarm getrunken. Um den Huſten nicht zu reizen, vergeſſe man ja nicht, daß nur zur höchſten Nothdurft Salz dabey ſeyn darf. Vor dem Anbrennen dieſe Suppe in Acht zu nehmen, darf nicht vergeſſen werden.

69. Uebriggebliebenes Rinds- oder Hammels-Fett auszulaſſen.

Damit dieſes einen angenehmen Geſchmack bekomme, und wie friſches Schmalz benützt werden kann, ſchneide man das übrige Fett ehe es übel riechend und ranzig wird, in kleine Würfel, und bringe dieſe mit eben ſo viel ſüſſer Milch, daß die Milch dem geſchnittenen Fett faſt gleich ſteht, in einen Tiegel auf ſchwache Kohlen, während dem Schmelzen wird es mit einem Blechlöffel, weil es ſich gerne anhängt, oft umgerührt. Iſt die Milch verzehrt genug, und die Fettwürfeln werden ſchön gelb, dann wird es durch einen eiſernen Schaumlöffel gedrückt und wie anderes Schmalz an einem kühlen Orte verwahrt. Von Rindsſchmollen oder Rindsfett wird es eben ſo gut wie friſches Schmalz, und das Hammelsfett verliert durch das Ausſieden in Milch, den unangenehmen Beygeruch.

70. Milch und Bier vor dem Gerinnen und Sauerwerden zu bewahren.

Das ſicherſte, unſchädlichſte, ja ſogar Geblüt reinigendes Mittel dagegen iſt, wenn man,

ſo wie dieſes Getränk ſauer werden will, einige Tropfen Holzaſchenlauge, die aber ſtark und klar ſeyn muß, darein rührt. Zu viel nehme man ja nie, weil ſonſt die Milch oder das Bier darnach ſchmecken würde. Man muß es öfters koſten, um das rechte Verhältniß der Miſchung zu treffen. Der Erfinder dieſes wohlthätigen Haushaltungs-Mittels war Hr. Doktor Bolz, zu Neuſtadt-Enkersdorf.

71. Braune Bierhefe zu nützen.

So wie ſich dieſe ein wenig geſetzt hat, nehme man einen reinen Tortenbeſen und rühre die Braunbierhefe mit kaltem friſchem Waſſer recht durch, nachdem dieſes geſchehen iſt, wird eine glühende Kohle hinein geworfen und die Hefe in Keller geſtellt. Am andern Tag wird das Waſſer abgegoſſen, die Kohle, die ſich auf den Satz legt, weggethan, die Hefe wie oben gezeigt, abermals gewaſchen, und wiederholt mit glühenden Kohlen gelöſcht, und in Keller geſtellt; dann wird am dritten Tag das Waſſer wieder abgegoſſen und die Hefe gekoſtet, iſt ſie noch bitter und nicht ſchön weiß, ſo wird obige Bereitung ſo lange wiederholt, bis ſie nicht mehr bitter ſchmeckt und ſchneeweiß iſt. Iſt ſie gut, ſo wird alle Tage die Hefe mit friſchem Waſſer, nachdem das Vorige davon gegoſſen iſt, verſehen, und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt.

72. Die Hefe zu probiren.

Will man wiſſen ob die Hefe gut iſt, ſo legt man in lauwarmes Waſſer ſo viel von der dicken Hefe in eine obere Kaffeeſchale, als eine welſche Nuß groß iſt, ſteigt dieſes auf, dann iſt die Hefe gut, bleibt es liegen, oder ſteigt nur ein wenig davon auf, dann iſt die Hefe unbrauchbar. Ein wenig Zucker beym Anmachen in den Hefel eingerührt bewirkt, daß jeder Hefel ſchneller aufgeht, auch mit Zucker ohne warmes Waſſer kann man die Hefe in eine Taſſe zur Erprobung ihrer Güte einrühren, ſteigt die Miſchung von Zucker und Hefen, dann iſt ſie gut und brauchbar.

73. Kaffee gut und hell zu machen.

Ohne Maſchine iſt das ſicherſte Mittel guten Kaffee zu kochen, wenn dieſer nicht zu viel und in einer Rolle oder Trommel verſchloſſen gebrannt worden, gleich nach dem Brennen zugedeckt, und öfters geſchüttelt, einige Zeit ſtehen gelaſſen wird. Er muß ſtets mit friſchem ſiedenden Waſſer und nicht mit abgeſottenen Kaffeeſatz gemacht werden, und ſollte eigentlich immer friſch gebrennt ſeyn, auch darf das Kaffeetöpfchen nie zu voll angegoſſen werden, damit man ihn immer zugedeckt beym Kochen laſſen kann. Sogleich beym Angieſſen des Kaffees mit ſiedendem Waſſer ſoll etwas Eyergelb mit angegoſſen und mitgekocht werden, der Kaffee wird davon nicht nur ſchön hell, ſondern behält

eine liebliche Farbe und einen guten Geſchmack. Um aber nicht alle Tage ein Ey zertrümmern zu müſſen, nehme man ein reines Porzellanteller, verrühre darauf 1 — 2 von Vögeln gereinigte Eyerdotter, und laſſe dieſes am kühlen Orte trocknen; man darf nur alle Tage mit einem Meſſer ſo viel man braucht abſchaben, und das Teller immer wieder rein putzen, ehe man neues Eyergelb aufrührt. Zu viel darf man davon nie machen, denn zu dick aufgerührt trocknet es zu langſam, und wird dann ſauer. Die gewaſchene, getrocknete äuſſere Haut vom Stockfiſch in kleine Stückchen geſchnitten und mit dem Kaffee gekocht, macht dieſen eben ſo klar, wie Hauſenblaſe oder Hirſchhorn, doch darf ja nicht zu viel Stockfiſchhaut mitgekocht werden, weil ſie ſonſt den guten Geſchmack am Kaffee verdirbt.

Anmerkung. Die beym Stoſſen der Vanille mit Zucker zurück gebliebenen Splitter, geben dem Kaffee gleichfalls einen angenehmen Geſchmack und eine ſchöne Farbe; ſchön gefärbt, und von recht gutem Geſchmack wird er durch das Mitkochen von ein wenig ganzen Zimmt. Maſchinenkaffee iſt immer der vorzüglichſte, zu dieſem wird die Vanille am Rahm mitgeſotten.

74. Kaffee-Surrogat.

Man hat unter den Stellvertretern des ausländiſchen Kaffees gelbe Rüben, als das geſündeſte und zur Zucker-Erſparung vortheilhafteſte Surrogat und zwar mit Recht empfohlen. Die gelben Rüben werden rein abgeſchabt, und in Würfel geſchnitten, und auf reinem Papier

auf dem Ofen oder in einer Bratröhre langſam gedörrt, nachdem dieſe Würfel in der Kaffee-Rolle oder Trommel recht hellgelb gebrannt und gleich warm gemahlen oder geſtoſſen werden, weil ſie ſonſt zähe würden, verwahrt man ſie in verſchloſſenen Büchſen. Es iſt beſſer, nie viel auf einmal zu brennen und zu mahlen, weil er an Wohlgeſchmack gewinnt. Süſſe Kaſtanien, welche eben ſo behandelt werden, geben gleichfalls ein herrliches Kaffeeſurrogat.

75. Eichel-Kaffee.

Die Eicheln werden in eine heiſſe Bratröhre gethan, in dieſer öfters gewendet ſo lange gelaſſen, bis man die Schale vom Kern brechen kann, der Kern wird dann in 3—4 Theile geſchnitten, und in einer Kaffeetrommel wie Kaffee aber ja nur recht hellbraun gebrannt; noch warm muß er gemahlen werden, weil er ſpäter zu zähe wird. In verſchloſſenen Gefäſſen an trockenen Orten wird er aufbewahrt, und wenn er immer wieder friſch gebrennt wird, ſo iſt er beſſer im Geſchmack und an Kraft, als wenn er lange vorher ſchon gebrennt oder gemahlen liegt. Für Kinder kocht man gewöhnlich dieſen Kaffee als Stärkungs- und Nahrungs-Mittel ohne andern Kaffee, Erwachſene aber, die ihn zu gleichem Zwecke trinken, thun beſſer, wenn ſie den Eichelkaffee erſt allein kochen, ihn fallen laſſen und ſodann den hellen klaren Abſud nehmen, und den gewöhnlichen Kaffee damit ſiedend angegoſſen kochen, oder ihn in der

Maſchine damit machen. Der Eichelkaffee braucht lange bis er hell wird, und weil der ächte levantiniſche Kaffee nicht mehr gut iſt, wenn er lange ſteht, ſo iſt die obige Vorſicht nöthig, um ſchnell guten Kaffee zu haben.

76. Jungen Käs dem alten an Güte gleich zu machen.

Ganz friſch geſtoſſener Pfeffer wird mit 2 Theile Salz vermiſcht, und dieſes mit guten Provenzer- oder Salatöl dergeſtalt angerührt, daß es dick bleibt. Mit einem Schöpflöffel wird dieſe dicke Maſſe auf dem Käsleib herum gegoſſen, und mit rein gewaſchener flacher Hand ſogleich eingerieben, bis die Oberfläche des Käſes faſt getrocknet ausſieht. Dieſes wird nicht nur oben und unten mit dem Käsleib vorgenommen, ſondern auch neben herum an den Seiten wird der Käsleib auf dieſe Weiſe geſchmiert und eingerieben, dann wird der Käs wieder auf ſein Brett gelegt, und anfänglich alle Tage ſpäter, aber die Woche nur zweymal der Laib umgewendet. Nach 3—4 Wochen wird der Käs nur leicht angebohrt und gekoſtet, wie er im Geſchmack iſt, wer ihn ſcharf liebt, darf nur obiges Mittel wiederholen. Es gibt dem Käs einen guten Geſchmack, macht ihn fett und vermehrt ſeinen Verkaufspreis.

77. Fliegen unſchädlich zu vertreiben.

Die Fliegen ſind überall aber am meiſten in der Küche läſtige Gäſte, welche nicht ſelten

von Unreinlichkeit zeugen. Dieſe zu tödten, daß ſie nicht in die Speiſen fallen und denſelben ſchädlich werden, iſt ein wohlfeiles Mittel folgendes: In einem Hafen, den man nie zu was andern nehmen darf, weil alles darin Gekochte bitter ſchmecken würde, ſiede man geringe, oder abgenommene aber friſche Milch, werfe zu einer halben Maas ein Loth geſchnittene Quaſiawurzel und laſſe es zuſammen bis es bitter ſchmeckt, einſieden. Dieſe Milch wird dann auf ausgebrauchte alte Teller, in 4—6 Theile gegoſſen, der mit Milch genetzte Teller=Rand mit ein wenig Zucker überſtreut, und die Milch ein wenig mit Zucker überſäet. Wenn die Mücken davon naſchen, ſchwellen ſie auf und fallen gleich todt zu Boden, weil ihre Flugkraft gehemmt iſt. Dieſe Milch dürfen Kinder und Erwachſene trinken, ſie iſt nicht nur nicht ſchädlich, ſondern ein von den Herrn Aerzten oft verordnetes Mittel. Eines der vorzüglichſten Mittel die fleiſſigen Fliegen von der Küche abzuhalten, iſt das Beſtreichen des Holzes der Thüren und Thürgerüſte, mit dem nicht widerlich riechenden Lorbeeröl.

78. Mücken- oder Fliegen=Lack=Stängelchen zu machen.

Zwölf Loth geſtoſſener Kalphonium, 6 Loth Leinöl, und 2 Loth venetianiſcher Terpentin, wird in einem Geſchirr unter beſtändigem Umrühren mit einem Holze, daß es nicht anbrennt, aber nicht zu lange gekocht. Mit dieſem werden

die Stångelchen überſtrichen, und die Mücken können davon nicht mehr los kommen, ſind dieſe Fliegenleimruthen voll von dieſen låſtigen Gåſten, ſo werden ſie ſammt dem Leim abgeſchaben, der Lack wieder warm gemacht, die Hölzchen neuerdings überſtrichen; ſo wird fortgefahren, bis man gegen dieſes Ungeziefer nicht mehr zu Felde zu ziehen nöthig hat.

79. Waſchteig.

Obgleich Frauenzimmer von guter Herkunft, um eine ſchöne Hand zu erhalten, mit Handſchuhe, an welchen die Fingerſpitzen abgeſchnitten wurden, in der Küche zu arbeiten pflegen, ſo iſt doch zur Reinigung der Hände und zur Erhaltung ihrer Schönheit ein erprobtes Reinigungsmittel für die Küche, wo man ſo oft Gelegenheit hat ſie zu beſchmutzen, nicht am ungeeigneten Platz. Zu dieſem Behufe weiche man 8 Kreutzerſemmeln in Eſſig ein, an welcher aber alle Rinde abgerieben ſeyn muß; bis dieſe weichen, laſſe man für 3 Kreutzer Wallrath (spermaceti), für 3 Kreutzer Kampfer aneinander auf ſchwachen Kohlen verſchleichen, dann wird ein halbes Pfund Mandeln recht fein geſtoſſen, und mit 10 Eyergelb recht verrührt, hierauf werden die ganz geweichten Semmeln ausgedrückt und recht fein daran gerührt, daß es wie Schaum wird, zuletzt kommt erſt der Wallrath und Kampfer dazu, und wird damit gemiſcht, und ſogleich in Porzellan- oder Steinhåfen gut zugebunden. Beym Waſchen

der Hände nehme man lauwarmes oder Regen-Waſſer das nicht zu kalt iſt, thue eine halbe welſche Nuß groß von dem Teig auf die Hand, waſche ſich wohl damit, ziehe aber ſo wie die Hände abgetrocknet ſind, gleich in der erſten halben Stunde die Handſchuhe wieder an.

Auch zum waſchen der Arme, des Geſichtes und des Halſes iſt dieſer Handteig vielfältig gebraucht, und als gut gefunden worden; er erhält die Haut ſehr rein. Nach dem Waſchen ſoll man ſich nie ſogleich in die freye Luft begeben, will man für die Erhaltung der ſchönen Haut Sorge tragen.

80. Ganz wohlfeiler Handteig oder Benützung der wilden Kaſtanien.

Die wilden Kaſtanien werden abgeſchält, auf dem Reibeiſen gerieben, und mit Eſſig angemacht, in reinen Häfen aufbewahrt und damit die Hände gewaſchen, was die ſchmutzigſten Hände rein und weiß macht. Man kann aber auch die geriebenen und mit Eſſig angemachten Kaſtanien auf Papier in der Sonne, oder in dem Ofen, oder an dem Herd trocknen, es fein ſtoſſen, ſieben, die Groben abermals ſtoſſen, und mit dem ausgehöhlten Mark von Citronen immer für einige Tage erweichen und anmachen; das übrige Pulver aber aufheben, und auch trocken anſtatt der Seife zum Handwaſchen nehmen. Friſch geriebene wilde Kaſtanien mit Waſſer gekocht, können ſogar als Seifenbrühe zur Wäſche, beſonders bey farbigen Sachen benützt

werden, ſo viel Seifenſtoff enthält dieſe wenig geachtete Frucht.

81. Einfaches Heilmittel beym Verbrennen der Hände und Füſſe mit heiſſem Waſſer oder Schmalz in der Küche.

Das neueſte, wohlfeilſte und zugleich ſicherſte und ſchnell wirkſamſte Mittel gegen jede Art des Verbrennens iſt, wenn man die Brandſtelle ſogleich dick mit trockenen weichen Mehl einſtreut, und ſogleich ein reines leinenes Tuch, das aber trocken, nicht naß ſeyn darf, darüber bindet, der Schmerz wird ſogleich aufhören; ſtellt er ſich aber wieder ein, ſo ſtreut man friſches Mehl darüber, ohne jedoch das alte weg zu thun. Mit ſolchem wiederholten Einpudern kann man bey den gefährlichſten Verbrennungen helfen, wenn man ſo lange Mehl darauf ſtreut, bis es halb Finger hoch liegt, und eine Kruſte bildet. Bey ſolchen Verbrennungen, wo die Haut vom Fleiſch ſich ablöst, brauche man zuerſt dieſe Kur, und ſollte die Verwundung doch nicht heilen, ſo miſcht man erſt nach Zeit von 8 — 10 Tagen aus der Apotheke geholten Galmey unter das Mehl, es dürfen aber vorher keine andern Salben und Oele gebraucht werden.

82. Zucker zu läutern.

Da bey den Backwerken und dem Einſieden der Früchte blos verſchiedene Grade der Zuckerläuterungen angegeben ſind, ſo wird hier dieſe Verrichtung ausführlicher beſchrieben.

Die gewöhnlichſte Art den Zucker zu läutern iſt, wenn man ein Pf. Zucker zu Bröcklen verſchlägt, u. ihn in einer Meſſingpfanne nebſt dem vierten Theil einer Maas Waſſer ſo lange kocht, bis er Blaſen wirft, dann ein Eyweiß zu Schnee ſchlägt, dieſes mit 3 — 4 Löffel voll Roſen-, Orangenblüth- oder gewöhnlichen Waſſer miſcht, an den Zucker thut, und noch ſo lange mitkochen läßt, bis der Zucker recht helle iſt und ſteigen will, dieſes heißt man den Zucker bis zum Flug oder zum fliegen läutern. Bis zum Spinnen iſt der Zucker erſt dann geläutert, was längeres Kochen erfodert, wenn er ſich, indem man mit dem Löffel etwas zwiſchen zwey Fingerſpitzen nimmt, die Finger auseinander thut, der Zucker einen Faden zieht. Je länger ſich dieſer Faden zieht, deſto ſtärker iſt er ſchon eingekocht. Hat man aber Zeit beym Zuckerläutern, ſo löſe man von dem Zucker vorher ein Pfund in einer Maas Waſſer auf, gieſſe, wenn er ganz geſchmolzen iſt, das obere Waſſer ab, und thue nur den naſſen Zucker in die Pfanne. An das abgegoſſene Waſſer rührt man ein zu Schaum geſchlagenes Eyerweiß, ſchüttet nach und nach dieſes an den Zucker, daß es ſich annimmt, und kocht ihn ſo lange ein, bis oben der Schaum, welcher immer entſteht, ganz weiß erſcheint. Durch ein Tuch muß jeder mit Eyerweiß geläuterte Zucker gegoſſen werden, damit aller Schmutz den der Zucker mit ſich führt, und der ſich durch das Läutern ſcheidet, abgelößt wird und zurück bleibt. Da man friſche Blumen in rein geläutertem, durchgegoſſenen Zucker ſchön

zum Ausputzen der Torten richten kann, ſo bemerke ich noch die Zubereitung dieſer

83. Zuckerfarbe, Braten und Ragout-Sooſen damit glänzend braun zu färben.

Oft hindert die Beſchaffenheit der Bratröhre, oft die Kürze der Zeit beym Braten wie beym Mehlbrennen, daß die Sooſen die gehörige ſchöne Farbe nicht erhalten, daher iſt ein Hilfsmittel gut, wie dieſe Farbe es gibt. In kleinen Portionen und öfter es friſch zu machen, vergeſſe man nicht. Zwey Eßlöffel voll geſtoſſener Zucker werden in ein eiſernes oder meſſingernes Pfännlein gethan, und ſo lange auf Kohlen gerührt, bis er anfängt zu ſchäumen und braun, aber nicht ſchwarz zu werden. Alsdann gießt man eine obere Kaffeetaſſe voll heiſſes Waſſer daran und läßt ihn damit aufſieden, bis er ſich abgelöst hat. Man kann davon auch gleich ohne Waſſer, etwas an die Sooſen brauchen. Längſtens 5—6 Tage bleibt dieſe Farbe gut friſch. Schnell und ſchön kann man damit Braten, Ragout-Sooſen Farbe geben, Weichſel und Hagenbutzen ſchönen Glanz damit verleihen.

Regiſter.

Regiſter.

A.

Seite

Aal, frikaſſirt 278
— gefüllt 277
— geräuchert 280
— marinirt 281
— Ruppen, Ruppetten 298
Acker-Salat als Gemüs 180
Aenten, wilde oder zahme 159
— mit Pomeranzen-Soos 158
Aepfel à la Suisse 202
— Auflauf 347
— Brey geringer Art 199
— Compot-Torte 539
— einzumachen 664
— gebackene 220
— Gelée 499
— Küchle 595
— Morcheln 600
— Nudel 624
— Salat in rother Sulz 459

Seite

Aepfel-Schnitze gebacken 596
— getrocknete als Gemüs 200
— Sulz 480
— Würſtle 212
à la Batterie Suppe 16
Apoſtel-Braten 624
Aprikoſen-Auflauf 327
— Compot 485
— gebackene 220
— Holippen 575
— Torte 533
Artiſchoken einzumachen 684
— gebraten 186
— gefüllte 217
— Soos 102
— Suppe 38
Auflagen zu Gemüſen 223
Augsburger Beckenmus 136
— Geſchmalzen Brod 351
— Maultäſcheln 565
Auſtern Soos 108

*

B.

Seite
Bayeriſche Trauf-Suppe 53
Bandſchnitzeln 578
Baumwollen-Mus 348
— Suppe 27
Biber, gebraten 283
Bier, vor dem Sauerwerden zu bewahren 693
— Hefe braune zu nützen 694
— — zu probiren 695
Birn, gefüllte 218
— Kuchen 621
— Mus 216
— Sulz 461
— Torte 541
Bisquit, gebähtes 561
— Suppe 22
— übriges 579
— Torte 524
Blätter-Törtlein 629
Blumen gebackene 243
— Ringe zu machen 566
Bohnen auf franzöſiſche Art 195
— auf andere Art 195
— eingemachte 204
— einzumachen 682
— kleine in Eſſig 453
— mit ſauerm Rahm 196
— Salat 453
Bouillons 5
Brandnudeln mit Wein 597
Seite
Braten-Auflauf 334
— kalt marinirt 395
— von jungen Ziegen 399
Brechſpargel-Gemüs 181
Brey, ordinär gebrennter 348
Brenneſſel-Gemüs 181
Brod-Suppe 59
— Torte ſchwarze 517
Brösel-Torte 552
Brunnenkreß-Sulz 470
Bruſtkern nach franzöſiſcher Art 81
Butter-Brod 687
— einzuſalzen 684
— Klöschen 74
— Kräpflein 631
— Laiblein 628
— zum Thee 686
Butterteig-Blumen 632
— Sterne 632
— verſchiedene 246

C.

Caramel-Suppe 24
Champignons in Eſſig 455
— Soos 98
Chocolade-Auflauf 323 und 340
— Biskoten 539
— Schnittlen 579
— Suppe 23
— Torte 526 und 554
— mit Wein 642
Citronen-Auflauf 325
— Gelée 473

Seite
Citronen = Strudel 359
— Torten 537 und 553
Compagnie = Torte 550
Consumés 1
Cornals = Kirſchen = Salat 458
Crême Torte 545
— Törteln 629

D.

Dampfnudel bayeriſche 363
Dürlitzen = Salat 458

E.

Eichel = Kaffee 697
Eyer = Billet mit Fiſchen 369
— Flecklen 370
— gerührte 372
— Haber mit Aepfel 368
— Käs in ſüße Suppen 72
— Roulade 371
— Schnitten 71
— Speis 373
— Torte 548
Eyerdotter = Torte 549
Endivien = Gemüs 185
— Salat 441
Eis, blaues 512
— von Chocolade 510
— von Citronen 512
— rothes 512
— gelbes 511
— grünes 513
— von Spinat 513
— verſchiedenes 509
— weiſſes 510

Seite
Eis von Zimmt 513
Erbſenbrühe zu allen Faſtenſpeiſen 55
— gebackene in Suppen 47
— grüne aufzubewahren 678 und 679
— Suppe von grünen Erbſen 25
— — grüne an Faſttagen 56
Erbſiſch = Saft 656
Erdbeeren = Auflauf 322
— Crême 501
— Torte 558
Erdbirn = Auflauf 331
— Klöſe 234
— Klöschen gebacken 69
— Salat mit Häring 443
— Spatzen 352
Erdtoffeln italieniſche 209
Esdragon = Eſſig 677

F.

Faſan gebraten 416
— Suppe 21
Faſtenſoos braune 158
Faſtenſuppe, Niederländer 43
Feigen geſulzte als Salat 462
Feldhühner gebraten 418
Fiſch = Fars 300
— aus Flüſſen wie Seefiſche zuzubereiten 299

* *

Seite
Fiſche, gemachte, ohne Gräten 306
— geſulzte 487
— Haſe 306
— Jus (Schû) 13 und 300
— Karminaden 225
— Klöschen 70
Fiſchotter, gebraten 284
— gedünſtet 285
Fiſchpolſter=Suppe 23
Fiſchſuppe 44 und 57
Fiſolen verſchied. Art 195
Flädlein=Suppe grüne 49
Fleiſch=Brühe, geſchwindeſte Art der Zubereitung 5
— Klöschen 75
— Klöſe (Knötel) 77
— Kuchen gew. Art 623
Fliegen zu vertreiben 698
Fliegenlackſtängelchen 699
Forellen gebacken 288
— gebraten 287
— mit Trüffel=Soos 287
Franzöſiſche Torte 530
Froſch=Faſtenſuppe 29
— Karminaden 305

G.

Gansleber mit Trüffel=Soos 162
Gans wilde, zu braten 412
Gänſebraten nach Augsburger Manier 425
Gänſe zu räuchern 689
Geflügel wildes aufzuheben 689

Seite
Geflügel grillirtes 233
Gemiſchter Salat 438
Gerſtenſuppe mit einem alten Huhn 51
Gogelhopf, gerührter 624 und 628
— glaſirter 243
— mit Hagenbutzen 607
— mit Krebsbutter 609
— mit Paveſen 603
Goldwürfel in Wurzelſuppe 65
Gries=Auflauf 329
— Eyerhaber 362
— Kuchen Klöschen 67
— Nudel 358
— Würſtlen 240
Grundeln kalt zu geben 294
— Suppe 41
Gurken, gefüllte 187
— Suppe 32

H.

Hache von Fröſchen 301
— Kalbfleiſch 134
— Rindfleiſch 133
Häringe marinirte 282
— als Salat 444
— Soos 122
Hagenbutzen=Auflauf 326
— Laiblen 567
— Mark 667
— Mus 349
— Soos 118
Hahn, alten, auf Auerhahnart zuzubereiten 410

Seite
Hahnenkämme, falſche 145
— frikaſſirte 161
Hammels-Braten mit Birn 393
— Fett auszulaſſen 693
— Karminaden 131
— Rippen 138
— Schlegel 383
— Ziemer 385
Haſelnuß-Torte 521
Haſen-Braten 403 u. 404
— faſchirt 405
— von Zucker 591
Hauſen gebraten 288
Hecht-Briſolen 392
— frikaſſirt 290
— mit Meerrettig 295
— ohne Salz u. Waſſer 290
— Schnitten 308
— weiß gedünſtet 291
Hefe zu probiren 695
Hefenkränze zu machen 615
Heilmittel beym Verbrennen 702
Hiefenmark-Auflauf 326
Himbeer- (oder Hohlbeer) Auflauf 322
— Eſſig 675 und 676
— Gelée 484
— Laiblen 572
— Mark 669
— Saft 649
— Schnee 502
— Sulz 484
— Wein 648
Hirnpolſter in eine Suppe 63

Seite
Hirn-Würſtlein 238
Hirſch- oder Rehſchlegel oder Ziemer zu braten, daß er ſich längere Zeit hält 408
Hobelſpäne von Chocolade 577
Hohlziegel 594
Holder, in Eſſig als Salat 459
— in Winter als Gemüs 200
Holippen von Haſelnußkern 581
— mit Pomeranzen-Schalen 583
Hopfenkeime als Gemüs 208
— als Salat 439
Hühner, alte zu braten 432
— frikaſſirt auf Reiſen 164
— gebackene 223
— junge mit Krebſen 395
— — mit Schinken 157
— — mit Stachelbeeren 156
Huſten-Suppe 692

J.

Jägerſchnitten 561
— braune 580
Indian, geſulzt 489
— kalt farſirt 389
— mit Makaroni 386
Johannesbeeren aufzubewahren 670

Seite
Johannesbeeren einzuſieden 670
Italieniſcher Salat 435
Jus hell zu machen 15
— von Rind oder Kalb-Fleiſch 9
— — — — 10
— von Fiſchen 13
— ſpaniſche 11
— Suppe grüne 52
— von Wildpret 12

K.

Kås, jungen dem alten an Güte gleich zu machen 698
Kaffee-Bretzeln 612
— gut und hell zu machen 695
— Surrogat 696
Kaiſer-Suppe 34
Kalbs-Braten gebackener 233
— Bruſt mit drei Füllen 378
— Fiſchfleiſchfüll 381
— Fleiſch zu mariniren 130
— — mit Parmeſan-Kås 136
— — Suppe 58
— Karminaden fachirt 135
— Leber auf franzöſiſche Art 146
— Milz gefüllt 153
— Prieſen 232
— — Ragout 143 u. 144

Seite
Kalbs-Schlegel gefüllt 376
— — geſulzt 496
Kålber-Füße 225
— Vögel am Spieß gebraten 429
Kaninchen wilde gebr. 399
Kapaun mit Auſtern gebraten 415
— weiß gebraten 392
— geſulzt 491
Kappern-Soos 103
Karminaden geſpickte 136
— anderer Art 137
— in Papier 244
Karpfen beſonderer Art 292
— im eigenen Blut 307
— mit Meerrettig 295
— mit Oliven 293
— in der eigenen Sooſe 293
— Suppe 30
— Würſte 311
Karpfenmilch-Suppe 57
Kartoffel auf niederlåndiſche Art 100
— gebackene 231
— gefüllte 210
— Gemüs 182
— mit Milch 196
— mit Stockfiſch 197
— mit Zellerie 184
Karviol einzumachen 681
— farſirter 171
— mit Parmeſ. Kås 194
— Salat 447

Regiſter.

Seite

Kaſtanien-Auflauf 329
— Brey 211
— falſche zu machen 584
— Suppe 34
— wilde zu benützen 701
Kirſchen aufzubewahren 664
— für Kranke 663
— Soos 85 117 und 121
— Torte 537
Knoblauch-Soos 115
Knopf zu Karviol 238
Kopf-Salat mit Senf 448
— — Suppe 46
Königs-Klöschen 61
Kornblumen-Saft 652
Kraftbrühen 9
Kraut-Salat verſchieden 445 446 u. 447
Krambamboli 641
Krametsvögel gebraten 424
— in der Soos 160
Kranewettbeere einzumachen 655
Kränze gebackene 243
Krauts-Kopf 174
Kräuter-Salat 436
Krebs-Auflauf 332
— Bögen 578
— gedünſtet 303
— lebend zu erhalten 688
— Karminaden 228
— Nudeln eingetrocknete 357
— Ragout 149
— Schnitten 236

Seite

Krebs-Schweif-Salat 451
— Soos ſüße 117
— Suppe auf franzöſiſche Art 60
— Torte 555
Küchlen gebrühte 597
Kukummern gefüllte 187
— Suppe 32

L.

Lachſe zu braten 286
— auf holländiſche Art 297
— mit Auſtern 298
Lammviertel, gebraten 398
— gebacken 230
Lapins, gebraten 399
Lattuken-Suppe 33
Leber-Klöſe 77
— Lerchen 147
— von Indian 162
— Spatzen 35
— — Suppe 36
Lerchen, gefüllte zu braten 425
— in der Soos 166
— Suppe 26
Limonade à la Reine 645
— Pulver 646
— Saft 652
Linſen-Suppe falſche 32
Linzer-Torte 530 u. 557
Lungen-Würſtlen 237

M.

Makronen von Haſſelnüſſen 568
Mandel-Birn 600

Seite
Mandel-Bogen kleine 576
— Brey 351
— Holippen 582
— Krenn 95
— Paveſen 605
— Schnitten 241
— Syrup 649
— Sulz, farbige 474
— Teig zu Torten ꝛc. 507
— Torte mit Piſtazien 522
— — mit Pomeranzen 523 und 530
— Zucker-Waffeln 589
Mangoldſtiel-Salat 440
Mark-Klöſe 78
— Mus 360
— Torte engliſche 525
Maulbeer-Auflauf 322
Maultäſchlen Augsburger 565
Mehlſuppe 37
Melonen in Eſſig 456
— Mus 214
— Torte 527
Meerrettig, grüner 95
— kalt verſchiedener Art 94
Milch, vor dem Gerinnen und Sauerwerden zu bewahren 693
— Soos gewöhnliche 120
Minuten-Fleiſch 129 u. 142
— Ragout 145
Moos-Schnepfen 167
Morcheln aufzubewahren 675
— friſche als Gemüs 203

Seite
Morcheln-Soos 104
— Suppe 43
Münchner Butterlaiblen 628
— Kirſchentorte 537
Muſchel-Soos 111

N.

Niederländer-Faſten-Suppe 43
Nierenbraten, weißgebraten 393
— auf Wildpretart 395

O.

Oblat-Riſolen 134
Ochſen-Augen 373
— Hirn mit Auſtern 152
— Maul gebacken 238
— Schweif einfacher Art 90
— — mit Rüben 91
— Zunge erſter Art 87
— — zweiter Art 89
Ofenküchlen glaſſirte 585
Oliven-Soos 103
Olla Potrida 16
Omeletten, gewöhnliche 368
— grüne 374
— — ſüße 365
— mit Fiſch 371
— von Kalbsnieren 367
— von Pomeranzen 366
Orſchade zum Aufbewahren 644

P.

Seite
Paradies=Aepfel=Soos 94
Paſteten, aufgeſetzte oder blinde 260
— gewöhnlichſte Art 263
— von geſulzten Feldhühnern 252
— zu Faſttägen 273
Paſteten von Gansleber 259
— von Gries 273
— grüne 275
— von Haſen mit Sulz 265
— von Hirſchziemer 256
— Jagd 268
— von Kalbfleiſch 270
— kleine 274
— von Krebſen mit Reisguß 262
— von Reis 272
Pfifferlinge gebacken 633
Pfirſich=Auflauf 326
— Compot 486
— gebackene 221
— geſulzte 483
Piſtazien=Bretzeln 560
— Crême 500
— Soos 119
— Suppe 45
Polniſches Ragout 128
Polſter, gebackener 235
— Suppe 22
Pomeranzen=Auflauf 324
— Bisquit in Papier 562
— Brod 560

Seite
Pomeranzen gefüllte 479
— Gelée 469
— Laiblein mit Eis 572
— Saft 650
— Salat 463
— Syrup 672
— Torte 515 und 556
Porre= (Bori) Soos 109
Prünellen einzumachen 661
— Suppe 39
— Torte 544
Pudding von Artiſchoken 342
— grüne mit Schodo 321
— von Hirſen 339
— von Kalbfleiſch 338
— kleine engliſche 344
— von Kraut 341
— von Schnepfen 336
— von Weichſeln 343
Punſch, brennender 635
— Eſſenz 638
— gewöhnlicher 637
— mit Kirſchengeiſt 641
— Saft 639
— Sulz 468
— Torte 557

Q.

Quitten aufzubewahren 666
— Kipferl, Wiener 594
— Mus 350
— Piskoten 574
— Salat 465
— Torte 542

R.

Seite

Ragout von Auſtern 312
— Geflügel 156
— italieniſches 155
— Kalbfleiſch 140
— — Prieſen 143
— — Zungen 148
— Krebſen 149
— von Ochſengaumen 145
— polniſches 128
— Pulver 673
— von Rindfleiſch 153
Rahm=Soos zu Wildpret 116
Rebhühner gebraten 418
Regenwürmer gebacken 599
Rehbug ausgebeint gebraten 409
Rehbruſt grillirt 245
Reis=Auflauf mit Arrak 313
— — brennender 319
— Brey gebrennter 346
— Eyerhaber 361
— Pudding in vier Farben 316
— Suppe mit grünen Erbſen 59
— mit einer Henne 50
— mit Wein 47
— Thee 643
— Würſteln 242
Rettig als Gemüs 178
Rindsfett auszulaſſen 693

Seite

Rindfleiſch auf franzöſiſche Art 80
— italieniſch 83
— mit Eyer 132
— gefülltes 82
— zu räuchern 690
— mit ſauerm Rahm 86
— auf Wildpretart 85
Roſen=Chocalade 641
— Zucker 671
Roſtbratl, Wiener 431
Roulade von Hauſen 309
— von Hirſchbruſt 140
— von Kalbsbruſt 151
Rüben, weiße mit Rahm 205
— rothe als Gemüs 213
— — Salat 450
— Saft 648
— Soos 110

S.

Sago=Suppe mit Milch 31
Salat von Aepfel 459
— von Birn 461
— von Bohnen 453
— — Champignons 455
Salat von Cornalskirſchen 458
— von Dürlitzen 458
— „ Endivien 441
— „ Erdbirn mit Häring 443
— „ Feigen 462
— gemiſchter 438
— von Häring 444

	Seite
Salat von Holder	459
— „ Hopfenkeimen	439
— Italieniſcher	435
— von Karviol	447
— „ Kraut 445 446 u.	447
— „ Kräutern	436
— „ Krebsſchweifen	451
— „ Mangoldſtielen	440
— „ Melonen	456
— „ Pomeranzen	463
— „ Quitten	465
— „ Rüben	450
— „ Sardellen	444
— „ Schnecken	452
— „ Spargeln	439
— „ Suppe	46
— „ Weichſeln	457
— „ Zellerie	449
— „ Zwetſchken	466
Salmen = Briſolen	310
— zu mariniren	285
— zu räuchern	286
Saubohnen	216
Sauerampfer=Gemüs	187
Sauerkraut, gut gekochtes	205
— mit Stockfiſch	207
Schatorn = Gemüs	214
Scheiterhaufen	351
Schildkröte in franzöſiſcher Soos	150
— Suppe	41
Schinken = Klöſe	76
Schlehen = Wein	647
Schnecken = Bröcklen	64
— zu füttern	688
— Karminaden	227

	Seite
Schnecken=Salat	452
— Speiſe	304
Schneebalen, doppelte	601
— kleine	570
Schnepfen = Pudding	336
— Schnitten	73
— Suppe	26
— mit Trüffel	419
Schnitten in alle Suppen	69
Schnittling = Soos	115
Schodo, gewöhnlicher Art	640
— mit Champignons	640
— mit Pomeranzen	639
— mit dgl. als Soos	113
Schwarzbrod = Mus	347
Schwarzwildpret gebraten	414
Schweinebraten mit Häring	400
Schweinener Schlegel	401
Schweins = Nieren mit Senf	155
Soos zu wildem Geflügel	123
— warme grüne	97
— kalte grüne oder welſche	92
— zu warmen Paſteten	122
— von Sardellen	124
Spaniſcher Wind mit Pomeranzen	569
Spargeln einzumachen	680
— Salat	439
— Suppe	55

Regiſter.

Seite

Spatzen 75
Speck-Soos 109
Spinat, aufgezogener 169
— Kuchen 175
— in Milch gekocht 177
— Pulver 514
— Strudel 179
Spritzgebachenes mit Wein 598
Stahl-Punſch 634
Stockfiſch gebacken 313
— gebacken mit Soos 296
— ungebacken mit — 296
— auf dem Roſt gebraten 297
— Klöschen 66
— zu wäſſern 691
Storzenerie gebacken 209
Sulz grüne 472
— rothe in Traubenform 471
Suppe à la Batterie 16
— von Artiſchoken 38
— „ Bisquit oder Polſter 22
— „ Brod, v. ſchwarzen 59
— Chocalade mit Wein 23
— „ Erbſen, gebackene 47
— „ — grüne 25
— „ — an Faſttagen 56
— „ Faſanen 21
— „ Faſten, Niederländer 43
— „ Fiſchen 57
— „ Fiſchpolſter 23
— „ Flädlein grüne 49
— „ Fröſchen 29

Seite

Suppe von Gerſten mit einem Huhn 51
— „ Grundeln 41
— „ Gurken (Kukummern) 32
— „ Jus, grüne 52
— „ Kalbfleiſch 58
— „ Karpfen 30
— „ Karpfenmilch 57
— „ Kaſtanien 34
— „ Kopfſalat 46
— Krebs auf franzöſiſche Art 60
— „ Lattuken 33
— „ Leberſpatzen 35 u. 36
— „ Linſen falſche 32
— „ Mehl gebrennte 37
— „ Morcheln 43
— „ Piſtazien 45
— „ Prünellen 39
— „ Reis mit grünen
— „ Erbſen 59
— „ Reis mit einer Henne 50
— „ Reis mit Wein 47
— „ Sago mit Milch 31
— „ Schleihen, Hecht oder Karpfen 44
— „ Schildkröten 41
— „ Schnepfen oder Lerchen 26
— „ Spargeln 55
— „ Tauben auf franzöſiſche Art 39
— Wein mit Schaum 40
— „ Wildpret 48
— „ Zelleriewurzeln 28

Seite

Suppe von Zwiebeln 29
— „ Zucker 24
Suppen-Tafeln 1

T.

Taback-Rollen 631
Taſchen-Bouillons 5
Tauben, junge gefüllt 422
— zahme, wie Feldhühner zu braten 421
— Suppe franzöſiſche 39
Teufels-Gurken 105
Thee-Bretzeln 612
— Kuchen 616
Tiroler-Nudeln 356
Toppen-Nudel 234
Torte von rothen Rüben 528
— von Zwieback 528
Trauben-Torte 542
Trüffel-Soos 106 u. 107

U.

Ulmerbrod, ächtes 617
— Augburger 620

V.

Vanille-Auflauf 317
— Biskoten 573
— Brey 345
— Crême 499
— Holippen 560
— Laiblen 570
— Punſch 636
— Soos 99
— — mit Mandeln 113

Seite

Veilchen-Saft 651
— Sulz 482

W.

Wachholderbeer, eingemachte 655
— Soos 111
Wachteln, gebraten 420
Waffeln, gebackene 590
Waſchteig 700 und 701
Welſches Gemüs 189
Weichſel-Auflauf 335
— aufzubewahren 664
— Bögen 589
— einzuſieden 671
— Kuchen 592
— für Kranke 663
— Saft 653
— Salat 457
— Strauben 593
— Sulz 475 und 477
— Torte 534 und 536
— Würſteln 222
Wein-Goffern 587
— Molken 647
— Soos 114
— Strauben 593
— Stritzel 602
— Sulz 481
— Suppe 40
Weinbeer-Bisquit 563
— Gemüs 198
— Salat 464
— Schnitten 564
Weißkraut, glaſirt 190
— Wickeln 172
Wiener Quittenkiperl 594

Seite

Wiener Roſtbratel 431
— Strudel 353
Wildprets-Karminaden 138
— rothes geſulztes 493
— Suppe 48
Windbeutel glaſirte 585
Wörſing auf franzöſiſche Art 191
— gebacken 193
— — in Suppe 68
— mit Rahm 192
— Wickeln 175
— Würſtlen 213
Wurzelbrühen 14

Z.

Zellerie-Gemüs 217
— Salat 449
— Soos 99
— Suppe 28
Zeterle-Suppe 53
Zimmt-Nudeln 362
— Soos 112

Seite

Zucker-Bretzeln 566
— Brod 620
— Bröſeln-Teig 506
— Eis 360
— Farbe 704
— zu läutern 703
— Schnecken gefüllte 586
— Suppe 24
— Zwetſchken-Auflauf 328
— in Eſſig einzumachen 96
— Gemüs 199
— Kuchen 626 und 627
— Mus für den Winter 657
— — beſſerer Art 659
— Paveſen 604
— Salat 466
— Sulz 478
— Torte 544
Zwieback zu machen 613
Zwiebeln aufzubewahren 692
— Soos braun u. weiß 101
— Suppe 29

B S B
MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Weiler, Sophie Juliane,

Augsburgisches Kochbuch Zweiter Theil ; eine Ergänzung des ersten Theils, zugleich aber auch ein für sich selbständiges Küchenwerk

Regensburg ; Landshut 1835

Oecon. 2172 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300771-1